



4ta Versión

GUÍA DE PERFILES DE EGRESO 2021

DE LAS CARRERAS DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA DE CHILE



Subsecretaría
de Turismo

Gobierno de Chile

SERNATUR
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

Guía de Perfiles de Egreso
de las carreras de turismo,
hotelería y gastronomía de Chile

4ta versión, Diciembre 2021

Equipo Revisor
Servicio Nacional de Turismo, Subdirección de Desarrollo.

Diseño
rdesign.cl

Fotografías
Banco Fotográfico Sernatur.



4ta Versión

GUÍA DE PERFILES DE EGRESO 2021

DE LAS CARRERAS DE TURISMO,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA DE CHILE



Subsecretaría
de Turismo

Gobierno de Chile

SERNATUR
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile



LOS INVITAMOS A SER PARTE DE ESTE DESAFÍO

El turismo como actividad relacionada al mundo del servicio, presenta rasgos inherentes como el relacionamiento, la hospitalidad y diseño centrado en las personas; por ello es que desde Subsecretaría de Turismo y Sernatur continuamos con nuestro compromiso de la profesionalización del sector, de fortalecer el desarrollo de capacidades y habilidades, junto a una gobernanza activa en materia de capital humano.

Estos lineamientos se encuentran reafirmados en el Plan Estratégico de Capital Humano 2019-2022, donde ambas instituciones junto al Comité Técnico Público-Privado de Capital Humano, donde una de las necesidades más importantes es identificar los perfiles de los profesionales egresados de las carreras. Como parte de nuestro compromiso es que en esta cuarta versión, no sólo se ha actualizado la información sobre carreras de educación superior, sino que se ha incorporado a la Educación Media Técnico Profesional, en un esfuerzo conjunto con el Ministerio de Educación.

Esta guía es una herramienta que tiene por objetivo presentar las carreras relacionadas a Gastronomía, Hotelería y Turismo, como un consolidado que permita facilitar a los y las jóvenes las oportunidades de estudios, y por otro lado, que permita a las empresas identificar instituciones que se adecuen a sus necesidades para gestionar prácticas u ofertas laborales.

Es fundamental contar con una visión lo más amplia

posible para trabajar en conjunto los desafíos que se han presentado los últimos años, tanto a nivel nacional como internacional. Al ser un sector que se caracteriza por ser personas al servicio de otras personas, el brindar una formación actualizada y pertinente se vuelve imprescindible dados los nuevos requerimientos y altos estándares en materias de higiene, digitalización, sustentabilidad y hospitalidad.

Son los y las estudiantes de hoy quienes serán la cara de nuestra industria en el futuro, es por estarazón que es muy importante entregarles posibilidades para su desarrollo, y más aún que puedan identificar estas posibilidades dentro de sus regiones de origen.

Agradecemos el compromiso de todas las Universidades, Institutos Profesionales, Centros de Formación Técnica y Liceos Técnico-profesionales para poder llevar a cabo esta guía. También agradecemos el apoyo permanente de la Red de Instituciones de Educación Superior del Turismo -RIEST, quienes han colaborado con el desarrollo de la Guía de Perfiles de Egreso desde su primera versión.

El desarrollo de un turismo sustentable es tarea de todos y exige nuestro compromiso, les invitamos a ser parte de este desafío.

CONTENIDOS



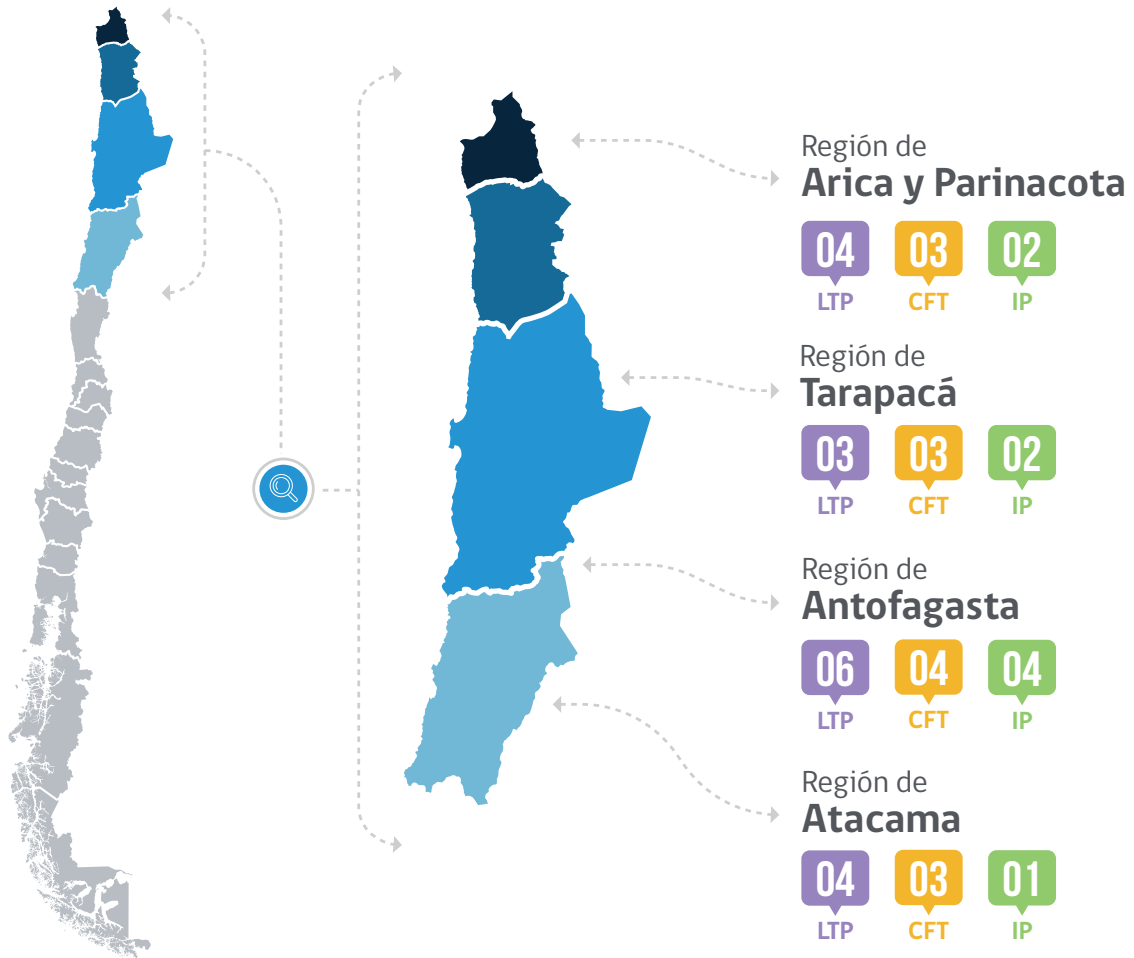
INDICE DE
CONTENIDOS



Contenidos

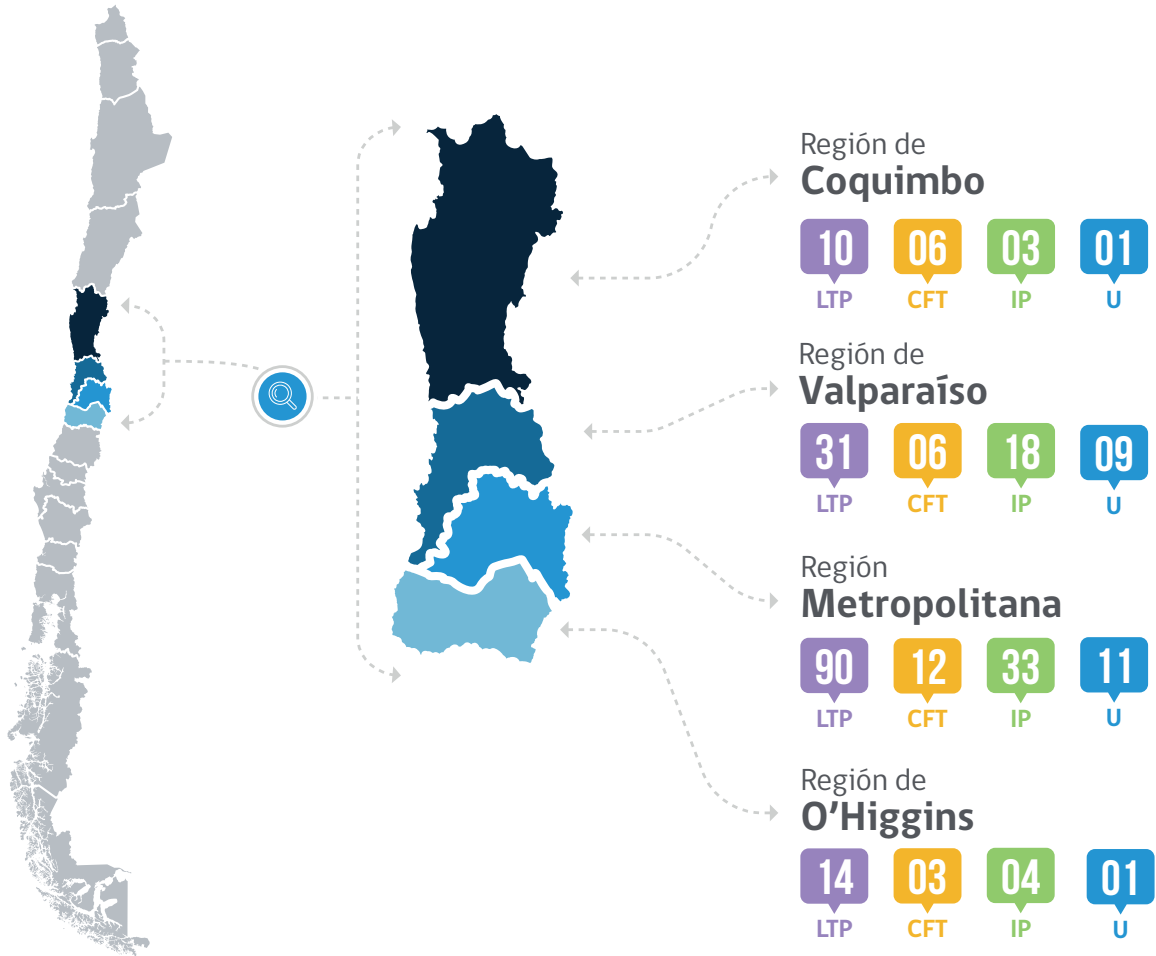
- Presencia zona norte	07		
- Presencia zona centro	08		
- Presencia zona sur	09		
- Presencia zona extremo sur	10		
PRESENCIA REGIONAL DE FORMACIÓN ACADÉMICA PARA TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA EN CHILE	11		
- Dispersión por duración de las carreras	12		
EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL	13		
- Perfil de Egreso de Hotelería	14		
- Liceos Técnico-Profesionales con Servicios de Hotelería	16		
- Perfil de Egreso de Gastronomía	19		
- Liceos Técnico-Profesionales con Servicios de Gastronomía	21		
- Perfil de Egreso Turismo	32		
- Liceos Técnico-Profesionales con Servicios de Turismo	34		
CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)	38		
- CFT Juan Bohon	39		
- CFT Los Ríos	41		
- CFT Lota - Arauco	43		
- CFT del Maule	45		
- CFT de Magallanes y Antártica Chilena	47		
- CFT PUCV	49		
- CFT San Agustín	51		
- CFT Coquimbo	53		
- CFT Escuela Culinaria Francesa - ECOLE	55		
- CFT ENAC	56		
- CFT Del Medio Ambiente - IDMA	59		
- CFT INACAP	63		
- CFT Santo Tomás	69		
		INSTITUTOS DE EDUCACIÓN TÉCNICA (IP)	75
		- IP INACAP	76
		- IP Santo Tomás	82
		- IP AIEP	86
		- IP Arcos	87
		- IP EATRI	93
		- IP Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios (Culinary)	94
		- IP DUOC UC	100
		- IP de Chile	116
		- IP Diego Portales	120
		- IP Los Leones	122
		- IP IPG	124
		- IP Lationamericano de Comercio Exterior - IPLACEX	125
		- IP Providencia	127
		UNIVERSIDADES	129
		- Universidad Austral de Chile	130
		- Universidad Católica de Temuco	136
		- Universidad de Talca	137
		- Universidad de La Serena	139
		- Universidad de Las Américas	141
		- Universidad de La Frontera	146
		- Universidad de Magallanes	149
		- Universidad Mayor - Sede Temuco	150
		- Universidad Andrés Bello	152
		- Universidad de Viña del Mar	158
		- Universidad de Playa Ancha - UPLA	160
		- Universidad San Sebastián	162
		- Universidad Tecnológica Metropolitana	164
		- Universidad de Valparaíso	166
		- Universidad Finis Terrae	170

Presencia Zona Norte



Liceos Técnico Profesionales **LTP**
Centros de formación técnica **CFT**
Institutos Profesionales **IP**

Presencia Zona Centro

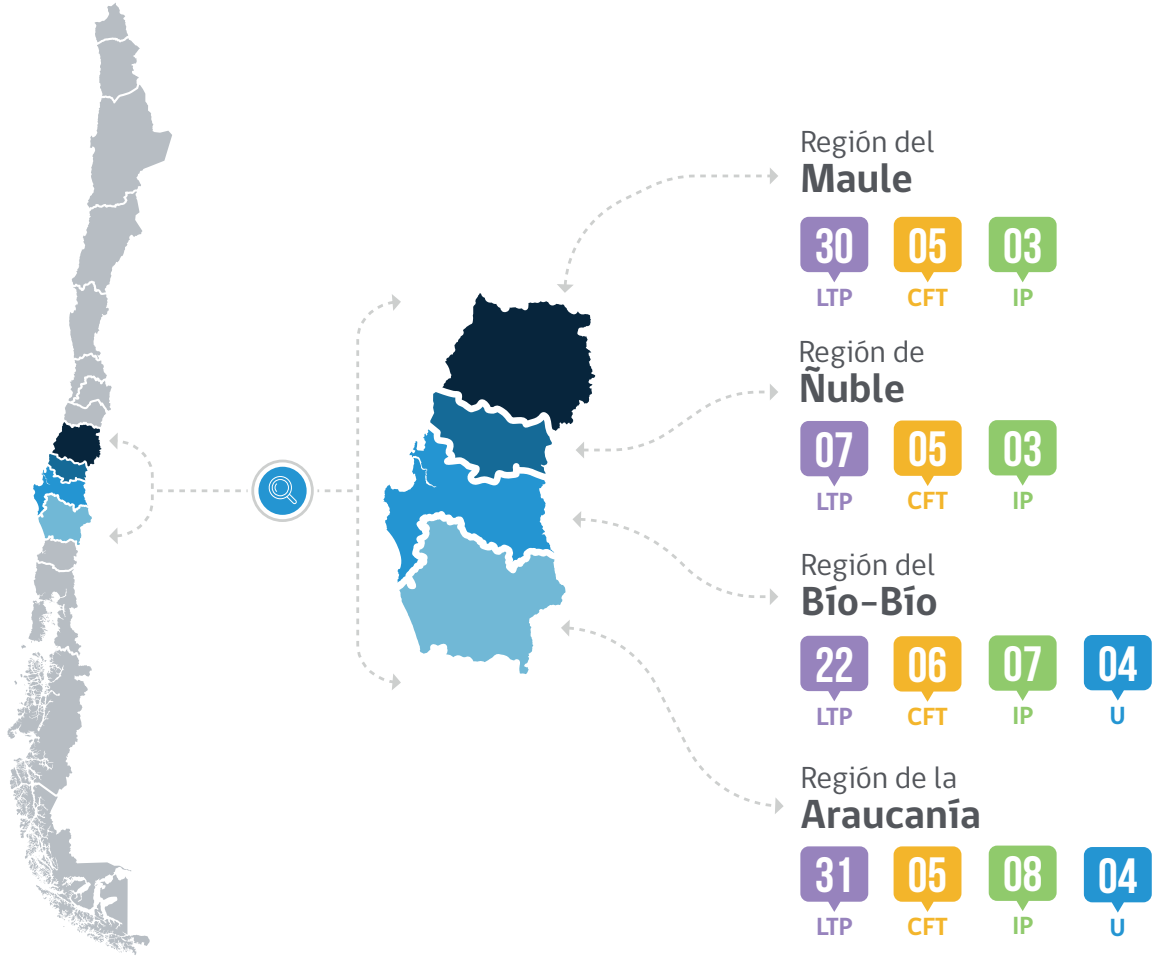


252  CARRERAS EN GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO



Liceo Técnico Profesional **LTP**
Centros de formación técnica **CFT**
Institutos Profesionales **IP**
Universidades **U**

Presencia Zona Sur

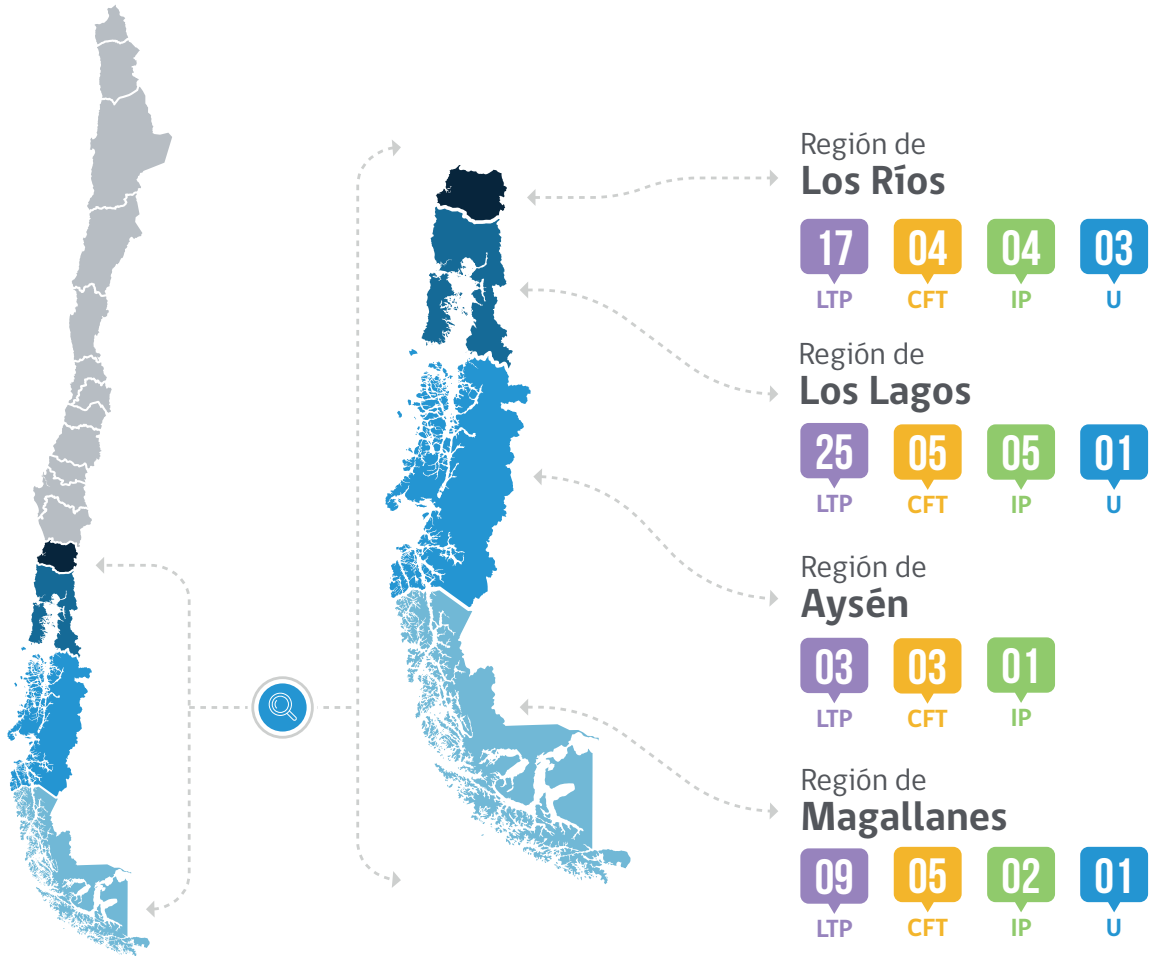


140  CARRERAS EN GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO



Liceo Técnico Profesional **LTP**
Centros de formación técnica **CFT**
Institutos Profesionales **IP**
Universidades **U**

Presencia Zona Extremo Sur

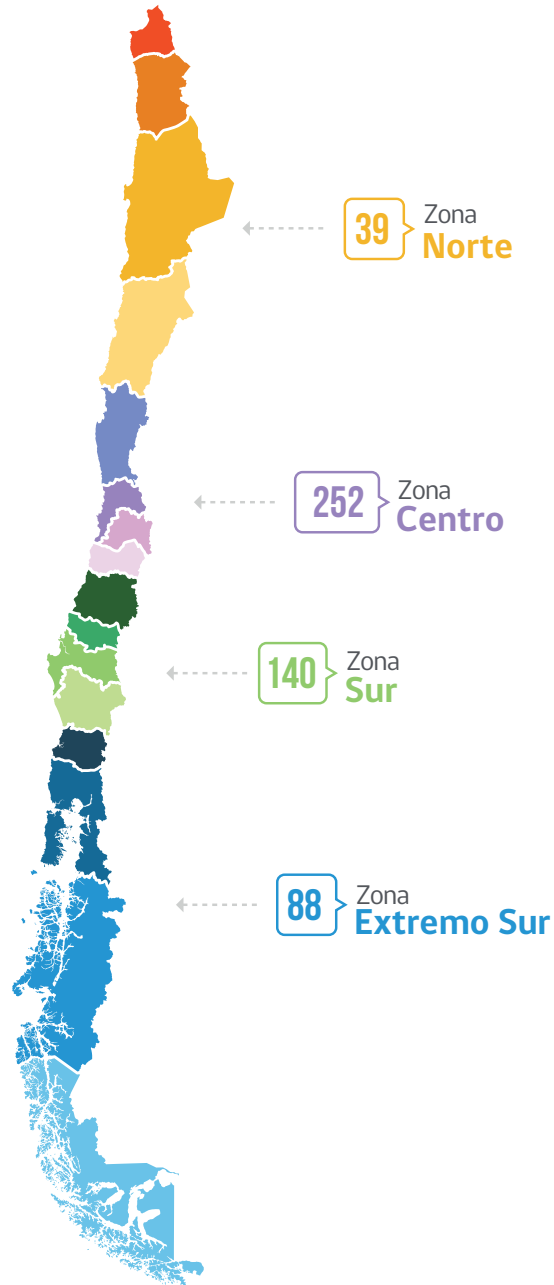


88  CARRERAS EN GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO

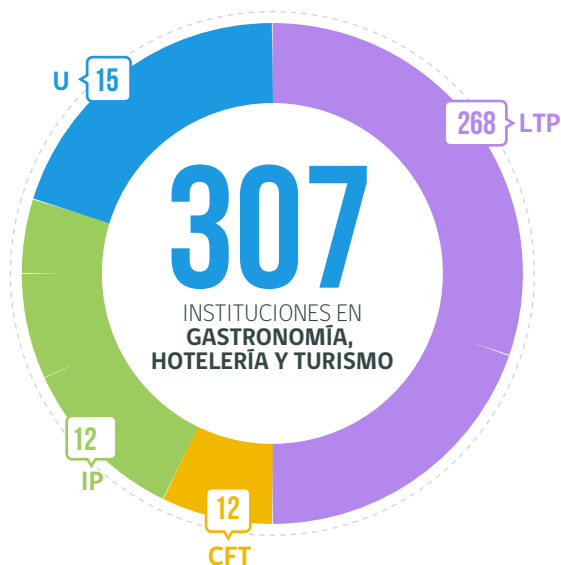


Liceo Técnico Profesional **LTP**
Centros de formación técnica **CFT**
Institutos Profesionales **IP**
Universidades **U**

FORMACIÓN ACADÉMICA PARA EL TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA EN CHILE



Carreras de Gastronomía, Hotelería y Turismo En Chile



Dispersión por Duración de Las Carreras

	EMTP	CFT	IP	U
4 SEMESTRES	4	4	3	5
5 SEMESTRES		16	15	4
6 SEMESTRES			3	
8 SEMESTRES			14	10
9 SEMESTRES				5
10 SEMESTRES				2
Total Nº de Carreras	4	20	35	26
	EMTP Educación Media Técnico Profesional	CFT Centros de formación técnica	IP Institutos profesionales	U Universidades

EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICO-PROFESIONAL



Educación Media
TÉCNICO-PROFESIONAL





Servicios de Hotelería

PERFIL DE EGRESO DE TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

01

Atender clientes de acuerdo a sus necesidades, deseos y demandas, aplicando técnicas de comunicación efectiva, interactuando en idioma inglés básico cuando fuese necesario, orientando e informando de manera clara y precisa sobre los servicios del establecimiento, cumpliendo estándares definidos de presentación y aseo personal.

02

Orientar e informar al turista sobre atractivos turísticos de la zona y su correspondiente normativa de conservación, seleccionando información relevante sobre aspectos históricos, culturales, geográficos, económicos, de contingencia, requerimientos sanitarios, disposiciones legales vigentes, según corresponda, de acuerdo a las necesidades, deseos y demandas del turista, respetando los protocolos existentes y utilizando técnicas de comunicación efectiva en español e inglés básico.

03

Realizar reservas, check in y check out de clientes, utilizando software de administración hotelera, de acuerdo a los protocolos e informando con claridad sobre los servicios, condiciones de pago, costos y otros aspectos, aplicando la normativa de protección al consumidor.

04

Supervisar las actividades de servicio de habitaciones, cuidando que se realicen de acuerdo a los procedimientos y estándares establecidos, y elaborar informes diarios de estado de habitaciones.

05

Atender el centro de negocios con amabilidad y discreción, en español e inglés básico, para responder a los requerimientos de clientes, utilizando los equipos y sistemas de comunicación, siguiendo los protocolos establecidos.

06

Preparar el cierre de cuenta en los tiempos establecidos, notificando los cobros de cada servicio en las monedas que correspondan, utilizando documentación comercial y registrando toda la información requerida para cada transacción, de acuerdo a normativa tributaria y de protección al consumidor y haciendo uso de las TIC.

07

Organizar y realizar actividades de animación y recreativas utilizando técnicas comunicativas y de la especialidad, recursos necesarios de acuerdo a las características y requerimientos de cada grupo de turistas, y aplicando normas de seguridad y prevención de riesgos.

08

Realizar montaje de eventos y servicios, disponiendo los espacios, equipos, implementos y ornamentos de acuerdo a los objetivos y programa del evento y orientaciones del cliente, y considerando normativa sanitaria, de seguridad y prevención de riesgos.

09

Comunicarse en inglés básico con los turistas, atendiendo sus necesidades y requerimientos.



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE HOTELERÍA

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE HOTELERÍA

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Colegio Deportivo Tec. Prof. Elena Duvauchelle Cabezón	Región de Tarapacá	
Liceo Bicentenario Politécnico Cesareo Aguirre Goynechea	Región de Antofagasta	
Liceo Técnico Amancay	Región de Valparaíso	www.liceotecnicoamancay.cl
Liceo Comercial De Quillota	Región de Valparaíso	www.lcomercialquillota.cl
Liceo María Luisa Bombal	Región de Valparaíso	www.mlbombal.cl
Colegio General José Velásquez Bórquez	Región de Valparaíso	
Liceo Técnico Profesional Papudo	Región de Valparaíso	
Liceo Técnico B N° 58 José María Narbona	Región Metropolitana	www.josemarianarbona.cl
Centro Educacional Eduardo De La Barra	Región Metropolitana	
Colegio Tec. Hotelería Y Gastronomía Achiga Co	Región Metropolitana	
Colegio Polivalente Saint Peter College	Región Metropolitana	www.colegiosaintpeter.cl
Centro Politec. Carlos Condell De La Cisterna	Región Metropolitana	
Colegio El Bosque De Renca	Región Metropolitana	
Liceo Polivalente Municipal De La Florida	Región Metropolitana	www.lpmlaflorida.cl

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Liceo Diego Portales	Región del Maule	www.lbdptalca.com
Liceo Técnico Profesional Putú	Región del Maule	
Liceo Politécnico De Linares	Región del Maule	www.politecnicoibf.cl
Liceo Santa Marta	Región del Maule	www.liceosantamartatalca.cl
Liceo Politécnico José Manuel Pinto Arias	Región de Ñuble	www.liceopinto.cl
Liceo Polivalente Diego Missene Burgos	Región de Ñuble	
Instituto Técnico Mabel Condemaín Grimberg	Región de Ñuble	www.institutotecnico.cl
Liceo Técnico Femenino A-29 De Concepción	Región del Biobío	www.liceotecnicofemenino.cl/
Liceo Técnico Profesional Pedro Del Río Zañartu	Región del Biobío	
Liceo Técnico De Talcahuano	Región del Biobío	www.liceotecnicotalcahuano.cl
Colegio Adenauer	Región de La Araucanía	
Liceo Comercial Armando Bravo Bravo	Región de La Araucanía	
Liceo Las Araucarias	Región de La Araucanía	
Instituto Superior De Especialidades Técnicas De Temuco	Región de La Araucanía	www.isett.cl
Complejo Educacional Padre Oscar Moser	Región de La Araucanía	www.oscarmoser.cl
Liceo De Hotelería Y Turismo	Región de La Araucanía	
Liceo Politécnico Villarrica	Región de La Araucanía	www.politecnicovillarrica.cl



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE HOTELERÍA

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE HOTELERÍA

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Complejo Educacional Ignao	Región de Los Ríos	
Liceo Técnico Valdivia	Región de Los Ríos	www.liceotecnicovaldivia.cl
Instituto Técnico Profesional Llifén	Región de Los Ríos	www.itpllifén.cl
Liceo Las Américas	Región de Los Lagos	
Liceo Técnico Profesional Agrícola Marítimo Bosque Nativo	Región de Los Lagos	www.liceobosquenativo.cl
Liceo Comercial Miramar	Región de Los Lagos	
Liceo Politécnico De Castro	Región de Los Lagos	www.poliinformaticapol.wixsite.com/politecnico-castro
Liceo Politécnico Luis Cruz Martínez	Región de Magallanes y la Antártida Chilena	www.liceopolitecnicolcm.cl
Liceo Polivalente María Behety De Menéndez	Región de Magallanes y la Antártida Chilena	
Liceo Politec. Cardenal Raúl Silva Henríquez	Región de Magallanes y la Antártida Chilena	http://liceopolitecnico.cl/



Gastronomía

PERFIL DE EGRESO DE TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

01

Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.

02

Higienizar y limpiar las materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.

03

Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.

04

Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.

05

Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte, y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

06

Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

07

Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

08

Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones, de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos, de higiene y de calidad.

Información facilitada por el Ministerio de Educación: www.mineduc.cl



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE GASTRONOMÍA

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN GASTRONOMÍA

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Liceo Politécnico Arica	Región de Arica y Parinacota	www.liceopolitecnico6.webnode.cl
L. Poli. Antonio Varas De La Barra	Región de Arica y Parinacota	www.liceoavb.cl
Colegio Leonardo Da Vinci	Región de Arica y Parinacota	www.cldvarica.cl
Liceo Politec. José Gutiérrez De La Fuente	Región de Tarapacá	
Colegio Nirvana	Región de Tarapacá	www.colegionirvana.cl
Liceo Técnico Antofagasta	Región de Antofagasta	
Liceo La Portada	Región de Antofagasta	www.liceolaportada.cl
Colegio Río Loa	Región de Antofagasta	www.colegioriolea.cl
Liceo Politécnico Vallenar	Región de Atacama	www.politecnicovallenar.cl
Liceo Técnico Marta Brunet	Región de Coquimbo	
Colegio Gabriel González Videla	Región de Coquimbo	
Colegio Providencia	Región de Coquimbo	
Colegio La Providencia	Región de Coquimbo	www.laprovidenciaovalle.cl
Liceo Presidente Eduardo Frei Montalva	Región de Coquimbo	
Liceo Nicolas Federico Lohse Vargas	Región de Coquimbo	
Escuela Diego De Almeyda	Región de Coquimbo	www.diegodealmeyda.cl
Colegio Nuestra Señora De Andacollo	Región de Coquimbo	www.cnsa.maristas.cl

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Liceo Técnico Profesional Educador Juan Bautista De La Salle	Región de Coquimbo	
Liceo Pulmahue De La Ligua	Región de Valparaíso	www.liceopulmahue.cl
Liceo Y Escuela Municipal	Región de Valparaíso	
Liceo Técnico Amancay	Región de Valparaíso	www.liceotecnicamancay.cl
Liceo De Niñas Corina Urbina	Región de Valparaíso	
Escuela Agrícola De San Felipe	Región de Valparaíso	www.snaeduca.cl
Liceo Menesiano Sagrado Corazón	Región de Valparaíso	
Liceo De Limache	Región de Valparaíso	www.liceodelimache.cl
Liceo De Olmué	Región de Valparaíso	www.liceodeolmue.cl
Liceo Técnico De Valparaíso	Región de Valparaíso	www.liceotecnicodevalparaiso.cl
Liceo María Luisa Bombal	Región de Valparaíso	www.mlbombal.cl
Instituto Técnico Profesional Marítimo De Valparaíso	Región de Valparaíso	www.imaritimo.cl
Liceo Benjamín Vicuña Mackenna	Región de Valparaíso	
Colegio General José Velásquez Bórquez	Región de Valparaíso	
Liceo Tecnológico Villa Alemana	Región de Valparaíso	www.litecva.cl
Liceo Poeta Vicente Huidobro	Región de Valparaíso	www.lpvh.cl
Liceo Politécnico De Con Con	Región de Valparaíso	
Liceo Técnico Profesional Obispo Rafael Lira Infante	Región de Valparaíso	www.orli.cl
Liceo Gastronomía Y Turismo	Región de Valparaíso	
Liceo José De San Martín	Región Metropolitana	
Liceo Técnico A N° 27 Clelia Clavel Dinat	Región Metropolitana	www.cleliaclavel.cl



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE GASTRONOMÍA

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN GASTRONOMÍA

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Liceo Polivalente A-28 Emilia Toro De Balmaceda	Región Metropolitana	www.liceoemiliatoro.cl
Colegio Polivalente Plus Ultra	Región Metropolitana	www.colegioplusultra.cl
Colegio San Francisco Del Alba	Región Metropolitana	
Liceo Polivalente Arturo Alessandri P.	Región Metropolitana	www.liceoalessandri.cl
Colegio Poliv. Prof. Guillermo González Hein	Región Metropolitana	www.heinrich.cl
Complejo Educacional La Reina	Región Metropolitana	
Liceo Técnico B N° 58 José María Narbona	Región Metropolitana	www.josemarianarbona.cl
Centro Educacional Eduardo De La Barra	Región Metropolitana	
Colegio Poliv. Rocket College	Región Metropolitana	
Colegio, Centro Educ. Américo Vespucio	Región Metropolitana	www.colegioamericovespucio.cl
Liceo Nuevo Amanecer	Región Metropolitana	
Centro Educacional London	Región Metropolitana	www.londoncollege.cl
Escuela Consolidada Dávila	Región Metropolitana	www.ecd.cl
Liceo Politécnico San Luis	Región Metropolitana	www.politecnicosanluis.cl
Liceo Técnico A-100 De San Miguel	Región Metropolitana	www.ltsm.cl
Liceo Polivalente Francisco Frías V.	Región Metropolitana	

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Centro Educacional Mun.Mariano Latorre	Región Metropolitana	
Centro Educacional Mirador	Región Metropolitana	
Colegio Marista Marcelino Champagnat	Región Metropolitana	www.cmch.maristas.cl
Liceo Técnico Clotario Blest Riffo	Región Metropolitana	www.clotarioblest.cl
Liceo Juan Gómez Millas	Región Metropolitana	www.liceojgm.cl
Escuela Técnica Santa Rosa	Región Metropolitana	www.cesantarosa.cl
Centro Politécnico Particular San Ramón	Región Metropolitana	www.politecnicosanramon.cl
Colegio Politec. María Griselda Valle S.	Región Metropolitana	
Colegio Poliv. Saint Trinity College	Región Metropolitana	www.saintrinitycollege.cl
Liceo Bicentenario Polivalente A N°71 Guillermo Feliú Cruz	Región Metropolitana	www.liceofeliucruz.cl
Liceo Polivalente Dr. Luis Vargas Salcedo	Región Metropolitana	
Centro De Educ. Tecn.Profesional Codeduc	Región Metropolitana	
Politécnico Alemán Albert Einstein	Región Metropolitana	www.politecnicoaleman.cl
Centro Educacional Piamartino Carolina Llona De Cuevas	Región Metropolitana	www.colegiocarolinallona.cl
Liceo Guillermo Labarca Hubertson	Región Metropolitana	
Complejo Educacional Pedro Prado	Región Metropolitana	
Complejo Educacional Cerro Navia	Región Metropolitana	
Centro Educacional De Huechuraba	Región Metropolitana	
Complejo Educacional Juanita Fernández Solar	Región Metropolitana	
Liceo Polivalente Rigoberto Fontt I.	Región Metropolitana	www.liceorigobertofontt.cl
Colegio Polivalente Domingo Matte Mesías	Región Metropolitana	www.matte.cl



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE GASTRONOMÍA

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN GASTRONOMÍA

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Colegio Poliv. El Alborada	Región Metropolitana	www.colegioelalborada.cl
Colegio Poliv. Profesor Ildefonso Calderon	Región Metropolitana	www.icalderon.cl
Escuela Técnica Las Nieves	Región Metropolitana	www.cilan.cl
Liceo Polivalente San José De Maipo	Región Metropolitana	
Liceo Elvira Brady Maldonado-Sn.Bernardo	Región Metropolitana	www.liceobradly.blogspot.com
Liceo Francisco Javier Krugger Alvarado	Región Metropolitana	
Liceo Polivalente Moderno Cardenal Caro	Región Metropolitana	www.lccbuin.cl
Centro Educ. Enrique Bernstein Carabante	Región Metropolitana	
Liceo Politécnico De Talagante	Región Metropolitana	
Escuela Técnica Santa María Micaela	Región Metropolitana	
Esc. Bas. Nuestra Señora Y Madre Del Carmen	Región Metropolitana	
Centro Educacional San Esteban Martir	Región Metropolitana	www.colegiosanestebanmartir.cl
Rieljan College	Región Metropolitana	www.rieljan.cl
Colegio Tec.Hotelería Y Gastronomía Achiga Co	Región Metropolitana	
Centro Educacional Fernando De Aragón	Región Metropolitana	www.colegiofernandodearagon.cl/
Colegio King School Cordillera	Región Metropolitana	https://kingsschoolcordillera.cl/
Colegio Poliv. Francisco De Villagra	Región Metropolitana	

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Colegio Poliv. Nueva Nazaret	Región Metropolitana	
Colegio Polivalente Raúlí	Región Metropolitana	www.colegiorauli.cl
Colegio Polivalente Gerónimo de Alderete	Región Metropolitana	
Colegio Poliv. Cardenal Raúl Silva Henríquez	Región Metropolitana	www.beleneduca.cl
Colegio Poliv. Patricio Mekis De Padre Hurtado	Región Metropolitana	www.patriciomekis.cl
Colegio Part. Cardenal Carlos Oviedo Cavada	Región Metropolitana	
Colegio Poliv. San Bernardo Abad	Región Metropolitana	www.colegiosanbernardoabad.cl
Cardenal Juan Francisco Fresno Larraín	Región Metropolitana	
Colegio Polivalente Elisa Valdés	Región Metropolitana	
Colegio Juan Luis Undurraga Aninat	Región Metropolitana	
Liceo Polivalente Municipal De La Florida	Región Metropolitana	www.lpmlaflorida.cl
Colegio San Alberto Hurtado De Pudahuel	Región Metropolitana	
Liceo Técnico A-4	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	www.liceotr.cl
Liceo Municipal José Victorino Lastarria	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	www.liceo-victorinolastarria.cl
Liceo Profesor Misael Lobos Monroy	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	www.liceomisaellobos.cl
Liceo Técnico Felisa Clara Tolup Zeiman	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	www.felisatolup.cl
Liceo Municipal Complejo Educ. Chimbarongo	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	www.cech.webescuela.cl
Liceo Municipal Pablo Neruda	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	www.liceopablonerudanavidad.cl
Colegio Ena Bellemans Montti	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	www.colegioebm.cl
Liceo Mirella Catalán Urzua	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE GASTRONOMÍA

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN GASTRONOMÍA

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Liceo Técnico Municipal Juan Hoppe Gantz	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	
Liceo Polivalente De Molina	Región del Maule	
Liceo Técnico Amelia Courbis	Región del Maule	
Escuela El Sauce	Región del Maule	
Liceo San Ignacio	Región del Maule	
Instituto Politécnico Superior Egidio Roz	Región del Maule	www.politecnico.corporacionminera.cl
Liceo Técnico Profesional Diego Portales	Región del Maule	www.liceoportales.cl
Liceo María Auxiliadora	Región del Maule	
Liceo Capitán Ignacio Carrera Pinto	Región del Maule	www.liceoicpolbun.cl
Liceo Federico Heise Marti	Región del Maule	
Liceo Manuel Montt	Región del Maule	www.liceomanuelmontt.cl
Colegio Juan Piamarta	Región del Maule	www.piamartinos.cl
Liceo Técnico Profesional Simon Bolívar	Región del Maule	www.simonbolivarcurico.com
Liceo Tecnológico Mataquito	Región del Maule	www.ltmataquito.cl
Instituto Técnico Mabel Condemarin Grimberg	Región de Ñuble	www.institutotecnico.cl
Liceo Politécnico Capitán Ignacio Carrera Pinto	Región de Ñuble	
Liceo Tiuquilemu	Región de Ñuble	

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Colegio Francisco De Asis	Región de Ñuble	
Colegio Politécnico Víctor Jara	Región de Ñuble	
Liceo Politécnico María Ward	Región de Ñuble	www.liceomariaward.com
Liceo Manuel Bulnes	Región de Ñuble	
Liceo Bicentenario De Excelencia Polivalente San Nicolás	Región de Ñuble	
Colegio Parroquial San José	Región de Ñuble	
Colegio Polivalente Padre Alberto Hurtado	Región de Ñuble	www.cpph.cl
Liceo Técnico Juanita Fernández Solar	Región del Biobío	www.liceotecnicosangeles.cl
Liceo Cardenal Antonio Samoré	Región del Biobío	www.liceocas.cl
Liceo Técnico Femenino A-29 De Concepción	Región del Biobío	www.liceotecnicofemenino.cl/
Liceo Técnico Profesional Pedro Del Río Zañartu	Región del Biobío	
Liceo Técnico De Talcahuano	Región del Biobío	www.liceotecnicotalcahuano.cl
Liceo Pencopolitano	Región del Biobío	www.liceopencopolitano.cl
Liceo Comercial De Tomé	Región del Biobío	
Liceo San Juan Bautista De Hualqui	Región del Biobío	
Liceo Politécnico Rosauro Santana Ríos	Región del Biobío	
Liceo Yobilo De Coronel	Región del Biobío	www.liceoyobilo.cl
Liceo Técnico Profesional Doctor Rigoberto Iglesias Bastías De Lebu	Región del Biobío	
Liceo Técnico Profesional La Araucana	Región del Biobío	www.liceostecnicoslaaraucana.cl
Liceo Nuevo Mundo	Región del Biobío	
Liceo Técnico Profesional Alonso De Ercilla Y Zúñiga	Región del Biobío	



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE GASTRONOMÍA

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN GASTRONOMÍA

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Liceo Ralco	Región del Biobío	
Colegio San Lorenzo	Región del Biobío	
Colegio Nuevos Horizontes	Región del Biobío	www.colegionuevoshorizontes.cl
Complejo Educacional Collipulli	Región de La Araucanía	
Liceo Politécnico C-12 Curacautín	Región de La Araucanía	
Instituto Superior De Especialidades Técnicas De Temuco	Región de La Araucanía	www.isett.cl
Complejo Educacional Padre Oscar Moser	Región de La Araucanía	www.oscarmoser.cl
Liceo Técnico Femenino Santa Cruz Ñielol	Región de La Araucanía	
Liceo De Hotelería Y Turismo	Región de La Araucanía	
Liceo Politécnico Villarrica	Región de La Araucanía	www.politecnicovillarrica.cl
Complejo Educacional San Agustín	Región de La Araucanía	
Liceo Municipal La Frontera	Región de La Araucanía	
Liceo José Victorino Lastarria	Región de La Araucanía	
Liceo Politécnico Andrés Bello	Región de La Araucanía	
Liceo Reino De Suecia	Región de La Araucanía	
Liceo Intercultural Técnico Profesional Guacolda	Región de La Araucanía	www.liceoguacolda.cl
Liceo Santa Cruz de Cunco	Región de La Araucanía	www.liceostacruzcunco.cl

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Liceo Técnico Profesional Hualpín	Región de La Araucanía	
Liceo Técnico Valdivia	Región de Los Ríos	www.liceotecnicovaldivia.cl
Colegio María Reina	Región de Los Ríos	
Liceo San Conrado De Futrono	Región de Los Ríos	
Colegio Técnico Profesional N°1 Honorio Ojeda Valderas	Región de Los Ríos	
Liceo Rodolfo Amando Philippi	Región de Los Ríos	www.liceorap.cl
Liceo Técnico Profesional People Help People De Panguipulli	Región de Los Ríos	
Liceo Agrícola Radio 24	Región de Los Ríos	
Liceo Tecnológico Coñaripe	Región de Los Ríos	
Liceo Agrícola Y Tecnológico Werner Grob Stolzenbach	Región de Los Ríos	
Liceo Bicentenario People Help People De Pilmaiquén	Región de Los Lagos	
Colegio Técnico Profesional Misión San Juan De La Costa	Región de Los Lagos	
Instituto Politécnico María Auxiliadora	Región de Los Lagos	
Liceo Politécnico De Castro	Región de Los Lagos	www.poliinformaticapol.wixsite.com/politecnico-castro
Seminario Conciliar De Ancud	Región de Los Lagos	www.seminarioancud.cl
Liceo Polivalente Quemchi	Región de Los Lagos	www.daemquemchi.cl
Liceo Insular	Región de Los Lagos	
Liceo Rayen Mapu	Región de Los Lagos	www.liceorayenmapu.cl
Liceo Ignacio Carrera Pinto	Región de Los Lagos	
Liceo Benjamín Muñoz Gamero	Región de Los Lagos	



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE GASTRONOMÍA

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN GASTRONOMÍA

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Colegio Técnico Profesional Santa Teresa De Los Andes	Región de Los Lagos	www.colegiotpstateresa.cl
The Mission College	Región de Los Lagos	www.themissioncollege.cl
Colegio Vencedor	Región de Los Lagos	www.colegiovencedor.cl
Liceo Comercial Miramar	Región de Los Lagos	
Liceo Politécnico Mirasol	Región de Los Lagos	
Liceo Josefina Aguirre Montenegro	Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo	
Liceo Polivalente María Behety De Menéndez	Región de Magallanes y la Antártida Chilena	
Liceo Politécnico Cardenal Raúl Silva Henríquez	Región de Magallanes y la Antártida Chilena	http://liceopolitecnico.cl/



Servicios de Turismo

PERFIL DE EGRESO DE TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS DE LA ESPECIALIDAD

01

Tomar reservas de distintos tipos de servicios y programas turísticos a nivel nacional, ingresando los datos en sistemas digitales, de acuerdo a los requerimientos del turista, a la normativa legal y a los estándares de calidad vigentes.

02

Atender a los turistas de acuerdo a sus necesidades, deseos y demandas, aplicando un trato amable y técnicas de comunicación efectiva, interactuando en idioma inglés básico cuando fuese necesario, orientando e informando de manera clara y precisa sobre los servicios turísticos.

03

Orientar e informar al turista sobre atractivos turísticos de la zona, seleccionando información relevante sobre aspectos históricos, culturales, geográficos, económicos, de contingencia, sociales, flora y fauna, de acuerdo a las necesidades, deseos y demandas del turista, a requerimientos sanitarios, disposiciones legales vigentes, medidas de protección del ambiente y del patrimonio nacional según corresponda, respetando los protocolos existentes y utilizando técnicas de comunicación efectiva en español e inglés básico.

04

Conducir grupos de turistas a través de las rutas establecidas y en distintos entornos, usando técnicas de comunicación efectiva en inglés o español, la tecnología, implementos y equipos de seguridad, de acuerdo al tipo de programa, con un trato respetuoso, amable y acorde a las características de cada grupo, aplicando normas de cuidado del medio ambiente, de seguridad y de prevención de riesgos.

05

Manejar situaciones imprevistas, tales como asistir al turista en caso de pérdidas o robo, enfermedad o accidente, extravío, descontrol conductual por motivos diversos, asegurando el cumplimiento de los protocolos establecidos, resguardando la seguridad individual y del grupo, utilizando técnicas de comunicación efectiva en inglés y español.

06

Elaborar propuestas de programas turísticos básicos, de acuerdo a los contextos locales, a los atractivos existentes y a las características de los turistas a quienes se orienta, e incorporando información relevante (costos, accesos, transportes, alojamientos, servicios de alimentación, actividades posibles de realizar, entre otros), considerando las normativas y regulaciones vigentes.

07

Comunicarse en inglés básico con los turistas, atendiendo sus necesidades y requerimientos.

Información facilitada por el Ministerio de Educación: www.mineduc.cl



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE TURISMO

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE TURISMO

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
L. Poli. Antonio Varas De La Barra	Región de Arica y Parinacota	www.liceoavb.cl
Liceo Técnico Antofagasta	Región de Antofagasta	
Liceo Agropecuario Likán Antai	Región de Antofagasta	
Liceo De Alto Del Carmen	Región de Atacama	
Liceo José Antonio Carvajal	Región de Atacama	
Liceo Manuel Blanco Encalada	Región de Atacama	
Liceo Mistraliano	Región de Coquimbo	
Liceo Comercial De Quillota	Región de Valparaíso	www.lcomercialquillota.cl
Inst.Sup.Comercio Fco.Araya Bennet	Región de Valparaíso	www.insucovalparaiso.cl
Liceo María Luisa Bombal	Región de Valparaíso	www.mlbombal.cl
Liceo Benjamín Vicuña Mackenna	Región de Valparaíso	
Liceo Manuel De Salas	Región de Valparaíso	www.lmscalablanca.cl
Liceo Gastronomía Y Turismo	Región de Valparaíso	
Liceo San Esteban	Región de Valparaíso	
Liceo Aldea Educativa Rapa Nui	Región de Valparaíso	www.aerp.cl
Liceo Politéc. Pdte. Gabriel González Videla	Región Metropolitana	

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Liceo Polit. Sara Blinder Dargoltz	Región Metropolitana	www.sarablinder.cl
Col. Téc. Profesional República Argentina	Región Metropolitana	www.colegioargentina.cl
Inst. Politec. Prof. Guillermo González Heintz	Región Metropolitana	www.heinrich.cl
Centro Educacional Horacio Aravena A.	Región Metropolitana	
Liceo Polivalente San José De Maipo	Región Metropolitana	
Liceo Clara Solovera	Región Metropolitana	www.clarasolovera.cl
Centro Educ. Part. María Reina Inmaculada	Región Metropolitana	www.colegiomariareina.cl
Liceo Poliv. Hnos. Sotomayor Baeza	Región Metropolitana	
Colegio Part.Politécnico Eyzaguirre	Región Metropolitana	www.colegioeyzaguirre.cl
Colegio Alma Mater	Región Metropolitana	www.redalmamater.cl
Instituto Tecnológico San Mateo	Región Metropolitana	
Liceo Polivalente Municipal De La Florida	Región Metropolitana	www.lpmlaflorida.cl
Liceo Comercial Jorge Alessandri R.	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	
Liceo Francisco Antonio Encina Armanet	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	
Instituto Politécnico	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	www.policruz.cl
Instituto San Vicente De Tagua Tagua	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	www.institutosanvicente.cl
Liceo Municipal Zoila Rosa Carreño	Región del Libertador General Bernardo O'Higgins	
Escuela Alejandro Rojas Sierra	Región del Maule	
Instituto Comercial	Región del Maule	www.institutocomerciallinares.cl



TÉCNICOS DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE TURISMO

TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN SERVICIOS DE TURISMO

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Liceo Federico Albert Faupp	Región del Maule	
Liceo Polivalente De Rauco	Región del Maule	
Liceo Tecnológico Mataquito	Región del Maule	www.ltmataquito.cl
Liceo Polivalente Luis Cruz Martínez	Región de Ñuble	
Colegio Polivalente Darío Salas	Región de Ñuble	www.colegiodariosalas.cl
Instituto Valle Del Sol Quilaco	Región del Biobío	
Liceo Técnico De Talcahuano	Región del Biobío	www.liceotecnicotalcahuano.cl
Liceo Lonquimay	Región de La Araucanía	
Liceo Técnico Prof. Centenario	Región de La Araucanía	www.liceocentenario.cl
Liceo Técnico Femenino Santa Cruz Ñielol	Región de La Araucanía	
Complejo Educacional Padre Nicolás	Región de La Araucanía	www.padrenicolas.cl
Liceo De Hotelería Y Turismo	Región de La Araucanía	
Complejo Educacional San Agustín	Región de La Araucanía	
Escuela Particular Luis Cruz Martínez	Región de La Araucanía	
Complejo Educ.Monseñor Guillermo Hartl	Región de La Araucanía	www.liceomonsenor.cl
Liceo James Mundell	Región de La Araucanía	www.facebook.com/liceojamesmundell.decholchol

INSTITUTO	REGIÓN	SITIO WEB
Centro Educativo Fernando Santiván	Región de Los Ríos	
Inst. Superior De Administración Y Turismo	Región de Los Ríos	www.insatvaldivia.cl
Colegio Bernardo Felmer Niklitschek	Región de Los Ríos	www.colegiofelmer.cl
Instituto Técnico Profesional Llifén	Región de Los Ríos	www.itpllifén.cl
Liceo Técnico Profesional De Río Bueno	Región de Los Ríos	www.riobuenotp.cl
Liceo Pedro Aguirre Cerda	Región de Los Lagos	www.liceopac.cl
Liceo Hornopirén	Región de Los Lagos	
Liceo Politécnico Antulafken	Región de Los Lagos	
Instituto Inglés Antuquenu	Región de Los Lagos	www.antuquenu.cl
Liceo Polivalente De Queilén	Región de Los Lagos	
Liceo Comercial El Pilar	Región de Los Lagos	www.fundacionelpilar.cl
Liceo Politécnico De Aysén	Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo	www.politecnicoaysen.cl
Liceo Rural Cerro Castillo	Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo	www.liceocerrocastillo.cl
Liceo Politécnico Luis Cruz Martínez	Región de Magallanes y la Antártida Chilena	www.liceopolitecnicolcm.cl
Liceo Polivalente Sara Braun	Región de Magallanes y la Antártida Chilena	www.liceosarabraun.com
Liceo Polivalente Hernando De Magallanes	Región de Magallanes y la Antártida Chilena	www.liceodeporvenir.cl
Liceo Politec. Cardenal Raúl Silva Henríquez	Región de Magallanes y la Antártida Chilena	http://liceopolitecnico.cl/

CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)



Centros de **FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)**



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Juan Bohon

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica Juan Bohon

CARRERA

Gastronomía y Cocina Internacional

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres plan de estudios
1 semestre proceso de titulación

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía y Cocina Internacional

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Técnico de Nivel Superior de la carrera de GASTRONOMÍA Y COCINA INTERNACIONAL, formado en el Centro de Formación Técnica Juan Bohon, se encuentra capacitado para elaborar ofertas gastronómicas culinarias básicas y avanzadas en cocina tradicional chilena e internacional tanto dulce como salada, manteniendo en todo momento condiciones de higiene y seguridad, cumpliendo con los estándares de empresa y normativa vigente.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica pasantía:**
2° semestre 40 horas.
- **Práctica:**
4° semestre, 30 horas.
- **Práctica profesional:**
5° semestre, 400 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en GASTRONOMÍA Y COCINA INTERNACIONAL, podrá desempeñarse en diferentes establecimientos hoteleros, de comidas y bebidas, en restaurantes clásicos, fast - food, casinos, fábrica de preparados, catering, clubes privados, clínicas, hospitales, cruceros de turismo, servicios express de comidas preparadas y toda una multiplicidad de amantes de la buena mesa, así como el ejercicio libre de su profesión.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Respeto y Tolerancia
- Confianza y Compromiso
- Proactividad y Autonomía
- Trabajo colaborativo y Compañerismo
- Ética Profesional

COMPETENCIAS DIGITALES

- Uso Básico planilla excel
- Uso básico de word



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Juan Bohon

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior de la carrera de **GASTRONOMÍA Y COCINA INTERNACIONAL**, formado en el Centro de Formación Técnica Juan Bohon, será capaz de desenvolverse en cualquier establecimiento gastronómico manejando de manera adecuada y segura utensilios y equipamientos, aplicando normas de higiene y seguridad en cualquiera de las actividades desarrolladas en una cocina.

Dentro de las competencias técnicas adquiridas se encuentran la elaboración de platos internacionales, nacionales, con identidad regional, manejo en técnicas de servicio comedor y bar, Diseño y/o colaboración en la elaboración de cartas y menús, según sea la naturaleza del establecimiento. Aplicará las técnicas de administración hotelera básicas,

logrando apoyar establecimientos gastronómicos, siendo incluso capaz de desarrollar de su propio emprendimiento.

Los egresados tendrán las competencias de elaborar administrar productos, planificar, ejecutar distintos tipos de servicios y preparaciones de alimentos nacionales e internacionales, respetando normativas actuales y vigentes de higiene y seguridad.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Paula Mejías Cubillos.
pmejiasc@juanbohon.cl

SITIO WEB

<https://www.juanbohon.cl/carreras/gastronomia-y-cocina-internacional/>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Los Ríos

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica Estatal de Los Ríos

CARRERA

Técnico en Turismo de Intereses Especiales

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel de Superior en Turismo de Intereses Especiales

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera nace de la necesidad territorial de la comuna de Panguipulli, en función de contribuir a la diversificación de la matriz socio productiva local. Aportando a la estandarización y formalización de un sector productivo emergente y protagonista sin embargo carente en la unificación de estándares y aseguramiento de la calidad de los servicios turísticos. Por lo cual, con el perfil de un TNS en Turismo de Intereses Especiales potenciamos la comercialización de productos y experiencias turísticas otorgando un experiencia memorable al turista.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
5º semestre, horas de práctica por definir

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Se puede insertar en empresas, servicios públicos, emprendimientos relacionados con el turismo. De la misma manera este técnico profesional está capacitado para ejercer libremente su profesión.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicación
- Trabajo Colaborativo
- TICs
- Resolución de conflictos
- Proactividad.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Comunicación
- TICs.



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Los Ríos

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Turismo de Intereses especiales está capacitado para diseñar y gestionar servicios, productos y rutas turísticas con altos estándares de calidad y orientación a la satisfacción del turista. Posee capacidades para guiar, orientar y atender a grupo de personas en inglés y español, tanto en servicios relacionados al hospedaje como en actividades outdoor.

Su conciencia social y comportamiento ético lo proyectan como un profesional íntegro y comprometido con el desarrollo de su región. Es Capaz de alcanzar elevados niveles de desempeño en ambientes colaborativos de trabajo, por su positivismo y su capacidad para enfrentar los problemas como desafío, en un contexto regional, nacional o global.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Jorge Hernandez

jhernandez@cftdelosrios.cl

Sandra González

sgonzalez@cftdelosrios.cl

SITIO WEB

www.cftdelosrios.cl



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Lota - Arauco

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica Lota
- Arauco

CARRERA

Turismo y Gastronomía

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo
Y Gastronomía

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Técnico de Nivel Superior en Turismo y Gastronomía estará preparado, para apoyar y reforzar el desarrollo del sector turístico regional y nacional, con competencias en la elaboración, operación y comercialización de productos y servicios y en la planificación y producción de oferta gastronómica, contribuyendo al desarrollo territorial sostenible, empleando su capacidad de innovación, emprendimiento, trabajo interdisciplinario y habilidades comunicacionales en español e inglés.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
5º semestre, 400 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Este técnico podrá desempeñarse como informante turístico, organizador de eventos y/o actividades turísticas, guía y/o animador. Además, se puede insertar en establecimientos de la industria gastronómica como hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centro de eventos, entre otros.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Trabajar en Equipo
- Resolver Desafíos Reales
- Demostrar Responsabilidad Social
- Demostrar Espíritu Emprendedor

COMPETENCIAS DIGITALES

- Taller de Recursos Tecnológicos
- Habilidades Digitales



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Lota - Arauco

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior (TNS) en Turismo y Gastronomía, está formado para apoyar y reforzar el desarrollo del sector turístico regional y nacional, con competencias en la elaboración, operación y comercialización de productos y servicios turísticos, incluyendo la planificación y producción de oferta gastronómica, a fin de contribuir al desarrollo territorial sostenible. Además, utiliza su capacidad de innovación, emprendimiento, trabajo interdisciplinario y habilidades comunicacionales en español e inglés.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Técnico de Nivel Superior en Turismo Y Gastronomía

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Madeleine Silva
madeleine.silva@cftla.cl

SITIO WEB

[https://www.cftla.cl/portal/index.php/
carreras/1229-tns-turismoygastronomia](https://www.cftla.cl/portal/index.php/carreras/1229-tns-turismoygastronomia)



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT del Maule

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica del Maule

CARRERA

Técnico de Nivel Superior en Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El TNS en Turismo del Centro de Formación Técnica de la Región del Maule, cuenta con las competencias que le permitan desempeñarse en los diversos destinos, tanto regionales como nacionales, apoyando el diseño y operación de productos turísticos colaborando en la promoción del patrimonio natural, cultural, gastronómico, costumbrista y enológico, siendo eficiente en el uso de los recursos.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Formación y práctica en la organización I:**
2º Semestre, 72 horas académicas
- **Formación y práctica en la organización II:**
4º Semestre, 72 horas académicas
- **Práctica Profesional:**
5º Semestre, 540 horas académicas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Turismo del Centro de Formación Técnica de la Región del Maule, podrá desempeñarse en diversas organizaciones del sector turístico, agencias de viajes, empresas de transporte turístico, tour operador, consultoras turísticas, oficinas de turismo, guía turístico, innovador turístico, viñas, centros de eventos, apoyo en la operación de rutas turísticas, proyectos inmobiliarios asociados a destinos regionales y nacionales. Además, estará facultado para iniciar emprendimientos propios y/o prestar servicios en su área de especialidad.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Ejecutar procesos administrativos de diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos locales, regionales y nacionales, considerando la utilización de herramientas de gestión, para lograr los objetivos asociados al modelo de negocios organizacional.
- Ejecutar control de procesos de la puesta en valor del patrimonio natural, cultural, gastronómico, costumbrista y enológico en tanto a la consistencia de éstos con el relato de la experiencia propuesta, para asegurar la calidad del servicio prestado en las diferentes áreas de desempeño.
- Generar información sistematizada de diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos regionales como nacionales, mediante el uso de tecnologías de la información y comunicación, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones.
- Optimizar en su área de trabajo, los recursos disponibles de acuerdo a criterios económicos, para el desempeño eficiente de sus funciones.
- Desempeñar labores de soporte para la operación de productos turísticos, para optimizar la gestión de calidad de los procesos operacionales.



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT del Maule

COMPETENCIAS DIGITALES

- Generar información sistematizada de diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos regionales como nacionales, mediante el uso de tecnologías de la información y comunicación, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones.
- Desempeñar labores de soporte para la operación de productos turísticos, para optimizar la gestión de calidad de los procesos operacionales.
- Comunica y recibe información especializada de su área y otras afines, a través de medios y soportes adecuados en diversos contextos.

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Turismo del Centro de Formación Técnica de la Región del Maule, es capaz de apoyar el diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos, tanto regionales como nacionales, colaborando en la promoción del patrimonio natural, cultural, gastronómico, costumbrista y enológico, siendo eficiente en el uso de los recursos, la utilización intensiva de tecnologías de la información y comunicaciones, la aplicación de herramientas de gestión y calidad, en beneficio de los servicios prestados, aplicando criterios de sustentabilidad en su área de desempeño.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Blanca Carreño.
bcarreno@cftmaule.cl
Santa Lucinda S/N Linares.
956386226

SITIO WEB

<https://www.cftmaule.cl/html/c7>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT de Magallanes y Antártica Chilena

INSTITUCIÓN

CFT de Magallanes y Antártica Chilena

CARRERA

Técnico en Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico Nivel Superior en Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La Carrera de Técnico en Turismo de nuestra institución releva el diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos, con énfasis regional; colabora en la promoción del patrimonio local y nacional en sus distintas dimensiones, en el manejo sustentable de recursos, en la utilización de tecnologías de la información y herramientas de gestión y calidad, con un fuerte sello ciudadano y regional.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica Laboral Inicial:**
2do semestre, 38 horas
- **Práctica Laboral Intermedia:**
4to semestre, 38 horas
- **Práctica Laboral Final:**
5to semestre, 900 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Turismo formado en nuestra institución podrá desempeñarse en diversas organizaciones del sector turístico, agencias de viajes, empresas de transporte turístico, consultoras turísticas, oficinas de turismo, guía turístico, innovador turístico y apoyo en la operación de rutas turísticas y proyectos asociados a destinos regionales y nacionales. Además, estará facultado para iniciar emprendimientos propios.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Resolver problemas en diversos contextos, seleccionando y aplicando estrategias conocidas
- Administrar recursos asociados a su ámbito de desempeño profesional
- Supervisar equipos de trabajo, respetando normas y de acuerdo con un plan de operaciones
- Demostrar conocimientos generales y específicos de su área de especialización, asociado a su desempeño profesional
- Capacidad de aprendizaje, autogestión y trabajo colaborativo



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT de Magallanes y Antártica Chilena

COMPETENCIAS DIGITALES

- Generar información sistematizada de diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos regionales como nacionales, mediante el uso de tecnologías de la información y comunicación, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones.

- Ejecutar procesos administrativos de diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos locales, regionales y nacionales, considerando la utilización de herramientas de gestión, para lograr los objetivos asociados al modelo de negocios organizacional.

PERFIL EGRESO

Los egresados y egresadas poseen las competencias necesarias para apoyar el diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos, tanto regionales como nacionales; colaborar en la promoción del patrimonio natural, cultural, gastronómico, costumbrista y etnológico; demostrar eficiencia en el uso de los recursos y en la utilización intensiva de tecnologías de la información y comunicaciones, la aplicación de herramientas de gestión y calidad, en beneficio de los servicios prestados, aplicando criterios de sustentabilidad en su área de desempeño.

Finalmente, las y los egresados, ven favorecido su desempeño con la formación en el idioma inglés y el uso de las tecnologías, junto a una fuerte base en la responsabilidad ética y social que demuestran con su entorno socio-laboral.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Guía de Turismo General

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Luis Barrera Calderón
lbarrera@cftdemagallanes.cl
Francisco Sampaio 580, Porvenir
+569 3950 9948

SITIO WEB

<https://cftdemagallanes.cl/>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT PUCV

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso CFT PUCV

CARRERA

Técnico Nivel Superior en Turismo y Hotelería

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico Nivel Superior en Turismo y Hotelería

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La Carrera TNS en Turismo y Hotelería está orientada a mostrar al estudiante a través de la experiencia, el abanico de posibilidades que existen para trabajar en el área del Turismo y la Hotelería. Nuestro principal objetivo es lograr los aprendizajes esperados a través de la teoría pero también a través de las experiencias. La diferenciación de nuestra carrera es sin duda, la autogestión de las salidas a terreno y actividades que nos vinculen al rubro.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
5º semestre, 500 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Turismo y Hotelería se puede desarrollar en empresas e instituciones, tanto públicas como privadas, tales como hoteleras, agencias de viaje, tour operadores, líneas aéreas y otras empresas del sector turismo.

Tendrá los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para reconocer recursos, atractivos y productos turísticos, operando, coordinando, diseñando, administrando, comercializando y desarrollando proyectos, ofertas y negocios turísticos, integrando los parámetros de calidad de acuerdo a las exigencias y tendencias actuales del espectro turístico global en el que se inserta.

Asimismo, tendrá una visión del servicio turístico con respeto al entorno natural y cultural, incorporando variables ambientales, sociales y culturales propias del servicio.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Herramientas de gestión turística
- Manejo comunicacional, oral y escrito en inglés
- Gestión administrativa
- Gestión hotelera, restauración y eventos
- Agencia y transporte
- Manejo comunicacional, oral y escrito en portugués

COMPETENCIAS DIGITALES

- Manejo de herramientas básicas de Microsoft Office
- Manejo Sistema de Reservas Amadeus



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT PUCV

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Turismo y Hotelería es un profesional capaz de coordinar, administrar, comercializar y prestar apoyo en proyectos, ofertas y negocios turísticos y hoteleros, integrando los parámetros de calidad de acuerdo a las exigencias y tendencias actuales de la industria turística global en el que se inserta.

Posee una visión del turismo y hotelería complementada con sólidos conocimientos de la administración, la que manejará con criterios de eficiencia, competitividad y calidad, conocedor de las buenas relaciones humanas y públicas. Su capacidad incluye el planificar, organizar, dirigir, y controlar empresas

turísticas y hoteleras, sean propias o de terceros, haciendo énfasis en el respeto de los valores y la ética en el ejercicio profesional, aplicando los procedimientos y software de gestión de programas turísticos y operando sistemas de reservas aéreas y reservas hoteleras de acuerdo a las necesidades de los clientes.

Por último, maneja conocimientos del idioma inglés y del portugués para el ejercicio de su profesión.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- **I Semestre:** Asistente de Agencias de viajes, eventos y actividad turística.
- **II Semestre:** Asistente de guados nacionales y actividad turística.
- **III Semestre:** Asistente de Servicios Turísticos.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Carolina Retamales
carolina.retamales@cftpucv.cl
2806452
Encargada de Titulación y seguimiento de Titulados.

SITIO WEB

<https://cftpucv.cl/tns-en-turismo-y-hoteleria/>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT San Agustín

INSTITUCIÓN

CFT San Agustín

CARRERA

Técnico en Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Técnico de Nivel Superior en Turismo posee una sólida formación ética y valórica y está capacitado para planificar, gestionar, administrar y desarrollar las distintas áreas del servicio turístico, con énfasis en el Ecoturismo, Turismo Aventura, Turismo Enológico, Turismo Gastronómico, Turismo Sustentable y Hotelería, ejerciendo cada una de sus funciones con respeto a las normativas y estándares de calidad de la industria. Su formación asegura prácticas enfocadas hacia las buenas relaciones humanas, la comunicación efectiva, el servicio al cliente y el respeto por el patrimonio.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **-Practica Intermedia:**
3º semestre, 120 horas.
- **-Practica Profesional:**
5º semestre, 540 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de nivel superior en Turismo que forma el CFT San Agustín puede desempeñarse en diferentes servicios turísticos, gestionando, organizando, programando, operando y ejecutando labores en: Empresas turísticas de deporte aventura. Empresas de ecoturismo. Empresas de turismo sustentable. Empresas ligadas al Turismo Gastronómico, Hoteles, casinos, resort, hostales y complejos turísticos. Viñas y empresas ligadas al turismo enológico. Oficinas de información Turística.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Evaluar el impacto de sus acciones y decisiones en contextos personales, sociales y laborales, procurando promover el bien común en la práctica de su profesión, apoyado en los valores y principios institucionales.
- Buenas relaciones humanas, la comunicación efectiva, el servicio al cliente y el respeto por el patrimonio.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Uso de TICs



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT San Agustín

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Turismo desarrolla las competencias que le permiten desempeñarse con seguridad en prácticas enfocadas hacia las buenas relaciones humanas, la comunicación efectiva, el servicio al cliente y el respeto por el patrimonio. Las competencias asociadas al perfil son:

- Analizar la estructura de la actividad turística en todos sus niveles, teniendo en cuenta los componentes del desarrollo turístico sostenible, sus ventajas, así como con sus limitaciones y riesgos en relación a las normativas y estándares de calidad de la industria.
- Evaluar las costumbres y prácticas del sector en su vertiente nacional e internacional, así como las peculiaridades inherentes a las diferentes áreas económicas, de patrimonio y cultura.
- Utilizar diversas técnicas de la comunicación que faciliten los la atención y servicio al turista según estándares de calidad de la industria.
- Gestionar para el turismo y emprendimiento las vías de acceso a los mercados turísticos, detectando oportunidades y amenazas en los diferentes mercados, con respeto de las normativas y estándares de la industria.
- Escoger respuestas a demandas y tareas de forma adecuada a su contexto.
- Evaluar el impacto de sus acciones y decisiones en contextos personales, sociales y laborales, procurando promover el bien común en la práctica de su profesión, apoyado en los valores y principios institucionales.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Convalidación con la certificación de competencias de ChileValora en perfiles de Guía de Turismo General y Guía de Enoturismo

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Ernesto Canales
ernesto.canales@cftsanagustin.cl
(56-73) 2215311

SITIO WEB

[https://cftsanagustin.cl/carreras_tecnicas/
tecnico-en-turismo/](https://cftsanagustin.cl/carreras_tecnicas/tecnico-en-turismo/)



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Coquimbo

INSTITUCIÓN

CFT Estatal Región de Coquimbo

CARRERA

Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

4 Semestres más práctica profesional

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico Nivel Superior en Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El TENS en Turismo del CFT Región Coquimbo, posee las competencias para el diseño de experiencias turísticas basadas en la promoción del patrimonio cultural, natural, astronómico, arqueológico y gastronómico propios del ámbito local, regional o nacional en el que se desenvuelve. Posee además capacidades para desarrollar funciones administrativas en la gestión comercial, ejecutando procesos de reserva, ventas y promociones de servicios y productos turísticos. Se caracteriza por un trato cordial hacia sus clientes, cumpliendo con la normativa de calidad y seguridad correspondientes, aplicando herramientas tecnológicas adecuadas para el desarrollo de su labor, gestionando los recursos de manera eficiente, aplicando criterios de conservación y sustentabilidad en sus áreas de desempeño.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
4º semestre, 400 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El/la Técnico de Nivel Superior en Turismo es un/a especialista cuya formación le permite desempeñarse en el diseño, la ejecución y la supervisión de operaciones turísticas en empresas y otras organizaciones ligadas al turismo. Así, podrá desempeñarse en empresas de la industria turística, centros de convenciones, agencias de viajes mayoristas y tour operadores, oficinas y centros de información turística, empresas de transporte aéreo; en organismos del sector público vinculados al turismo, tales como municipios o corporaciones municipales; y también desarrollando actividades de emprendimiento en cualquiera de los rubros del sector turismo.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Información
- Resolución de Problemas
- Uso de Recursos
- Comunicación
- Trabajo con otros



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Coquimbo

PERFIL EGRESO

El/la Técnico de Nivel Superior en Turismo posee las competencias y certificaciones necesarias para diseñar experiencias turísticas basadas en la promoción del patrimonio cultural, natural, astronómico, arqueológico y gastronómico. Asimismo, desarrolla funciones administrativas en la gestión comercial, ejecutando procesos de reserva, ventas y promociones de servicios y productos turísticos, así como para cumplir el rol de recepcionista, informador, guía, administrador o gestor en una empresa del rubro.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- **Al término del 1er. Semestre:** Administración y comercialización de Servicios Turísticos
- **Al término del 2do. Semestre:** Animación y Guía de Turismo
- **Al término del 3er. Semestre:** Administración de Empresas Turísticas
- **Al término del 4to. Semestre:** Gestión de Emprendimientos Turísticos

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Neivi Molina
neivi.molina@cftregioncoquimbo.cl

SITIO WEB

<https://cftregioncoquimbo.cl/turismo/>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Escuela Culinaria Francesa – ECOLE

INSTITUCIÓN

CFT Escuela Culinaria Francesa –
ECOLE

CARRERA

Diplôme Supérieur ECOLE Culinair
Francaise

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Gastro-
nomía Internacional

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de "Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional" está enfocada a formar profesionales con las competencias necesarias para desempeñarse en áreas de alto nivel gastronómico con los conocimientos necesarios cubriendo las necesidades del mercado como restaurantes, hospitales, comedores empresariales y hoteles, además de poder administrar su propio negocio gastronómico.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica I:**
2º semestre, 160 horas
- **Práctica II:**
3º semestre, 160 horas
- **Práctica III:**
4º semestre, 160 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional podrá desempeñarse en el campo laboral en empresas gastronómicas como restaurantes, hoteles y pastelerías aplicando los conocimientos y las técnicas culinarias necesarias que le permiten manipular y conservar alimentos, planificar propuestas gastronómicas, administrar recursos gastronómicos y organizar eventos dentro del área de gastronomía y turismo.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Realizar preparaciones de cocina y pastelería internacional utilizando técnicas culinarias francesas.
- Clasificar diferentes materias primas utilizadas en cocina y pastelería de acuerdo a su origen, composición y utilización gastronómica.
- Identificar la bases científicas involucradas en los procesos culinarios de la cocina y pastelería.
- Manipular alimentos considerando aspectos higiénicos, nutricionales y de seguridad adecuados conforme a las normas establecidas en el reglamento sanitario de los alimentos.
- Aplicar conocimientos y técnicas para desempeñarse con orientación al servicio de excelencia hacia el cliente interno externo.

PERFIL EGRESO

El técnico de Nivel Superior en gastronomía Internacional egresado de Ecole estará capacitado para otorgar servicios en el arte gastronómico, utilizando como base la cultura culinaria francesa, aplicando las técnicas gastronómicas de la cocina y pastelería bajo un enfoque creativo, innovador y artístico. además estará capacitado para planificar en forma autónoma diferentes propuestas gastronómicas, administrar los recursos gastronómicos y organizar eventos potenciando un ambiente de trabajo en equipo, ejerciendo sus funciones conforme a criterios de calidad y de satisfacción de cliente, resguardando las normas, la manipulación higiénica de los alimentos, los aspectos nutricionales y de seguridad adecuados.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

practicas@escuelaculinaria.cl

SITIO WEB

www.escuelaculinaria.cl



ESCANÉAME
PARA MAYOR
INFORMACIÓN

CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT ENAC

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica ENAC

CARRERA

Técnico en Gastronomía

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La formación disciplinar se orienta al desarrollo de productos de las cocinas nacionales, internacionales, productos de panadería y pastelería, servicio de salón comedor, bar, servicio de vinos y gestión de eventos. A su vez, la carrera ofrece formación de competencias básicas en comunicación, matemática, tecnologías de la información e inglés. En formación personal desarrolla las competencias del sello institucional.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica intermedia:**
2º semestre, 264 horas cronológicas
- **Práctica laboral:**
5º semestre, 528 horas cronológicas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Los ámbitos de desempeño en que puede insertarse un Técnico de Nivel Superior en Gastronomía son: Cocinas institucionales (casinos), Restaurantes, Cocina de Hoteles, Centros de Eventos, Pastelerías, Centros de Producción de productos de pastelería, Panaderías, Centros de Elaboración de masas, Servicios de Salón de hoteles.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicación
- Conducta segura y autocuidado
- Efectividad personal
- Resolución de problemas
- Trabajo en equipo

COMPETENCIAS DIGITALES

- Manejo de información en ambiente digital
- Diseño de Presentaciones Digitales
- Diseño de documentos digitales
- Elaboración de Planillas de cálculo
- Utilización de herramientas en línea para trabajo en equipo

PERFIL EGRESO

El Técnico en Gastronomía está capacitado para desarrollar los procesos de pre elaboración, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias básicas y avanzadas, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y estructuras de sabor de las principales gastronomías nacionales e internacionales. Junto a lo anterior, Lleva a cabo los procesos de pre elaboración, preparación, presentación y conservación de variados productos.

Asimismo, desarrolla todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante, preparando elaboraciones a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, y respetando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Cuenta con competencias asociadas al perfil del sello ENAC, integrando los valores del respeto por la dignidad de la persona, espíritu de servicio y colaboración, trabajar con alegría y superación de sí mismo al desempeño de sus funciones laborales.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Carmen Gloria Olivos
colivosc@enac.cl
Alameda 2182

SITIO WEB

www.enac.cl/web2018/carrera/administracion/tecnico-en-gastronomia/



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT ENAC

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica ENAC

CARRERA

Técnico en Hotelería y Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera Técnico en Hotelería y Turismo forma un técnico capaz de satisfacer las necesidades del rubro de turismo y hotelería a nivel nacional, desempeñando la profesión en agencias de viajes, operaciones turísticas y en empresas de servicios de turismo, de hotelería, alojamiento, y organización de eventos, entre otros, utilizando el idioma inglés y las tecnologías de la información.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica intermedia:**
4° semestre, 120 horas cronológicas
- **Práctica laboral:**
5° semestre, 528 horas cronológicas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Los ámbitos de desempeño en que puede insertarse un Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo son: Empresas de la industria turística, Empresas de hotelería, Empresas de la industria gastronómica, Centros de eventos, convenciones y catering, Agencias de viajes mayoristas y tour operadores, Oficinas y centros de información turística, Empresas de transporte aéreo, Desarrollo independiente de su profesión.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicación
- Conducta segura y autocuidado
- Efectividad personal
- Resolución de problemas
- Trabajo en equipo

COMPETENCIAS DIGITALES

- Manejo de información en ambiente digital
- Diseño de Presentaciones Digitales
- Diseño de documentos digitales
- Elaboración de Planillas de cálculo
- Utilización de herramientas en línea para trabajo en equipo



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT ENAC

PERFIL EGRESO

El Técnico en Hotelería y Turismo está capacitado para coordinar y programar servicios turísticos que respondan a las demandas del cliente, ejecutando procesos de reserva y venta de pasajes y servicios hoteleros, aplicando herramientas tecnológicas al generar cuentas, presupuestos y cotizaciones.

Igualmente es capaz de prestar servicios de habitación, salón comedor, bar y coctelería, aplicando protocolos de higiene y seguridad vigentes.

Asesora y orienta a los clientes sobre atractivos turísticos de la zona y aspectos históricos, culturales y geográficos, según

necesidades y demandas del turista, protocolos existentes y normas legales vigentes.

Aplica en la comunicación con los clientes herramientas de inglés instrumental, así como informáticas y tecnológicas específicas del área.

Cuenta además con competencias asociadas al perfil del sello ENAC, integrando los valores del respeto por la dignidad del otro, espíritu de servicio y colaboración, trabajo con alegría y superación de sí mismo al desempeño de sus funciones laborales.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Carmen Gloria Olivos
colivosc@enac.cl
Alameda 2182

SITIO WEB

<https://www.enac.cl/web2018/carrera/administracion/tecnico-en-hoteleria-y-turismo/>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Del Medio Ambiente - IDMA

INSTITUCIÓN

CFT Del Medio Ambiente - IDMA

CARRERA

Ecoturismo

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Debido a la alta demanda de turismo de Naturaleza, en 1997 nació la carrera de Ecoturismo, una carrera que forma técnicos capaces de implementar acciones destinadas a la conservación del patrimonio ecoturístico nacional y la integración de las comunidades locales, de acuerdo a la planificación del espacio territorial y la calidad del servicio.

El ecoturismo es la actividad turística que se desarrolla sin alterar el equilibrio del medio ambiente, busca promover el bienestar de las comunidades locales y el desarrollo sostenible.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Practica profesional:**
5º semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Egresado en Ecoturismo puede desempeñarse como guía ecoturístico, agente de viaje, consultor en turismo sustentable. Planificador y gestor de destinos, evaluador de proyectos y administrador de empresas turísticas tales como: Tour operadores, mayoristas, agencias de viajes, oficinas de información y/o promoción en turismo. Consultorías, corporaciones turísticas, centros de eventos y congresos organizaciones y/o instituciones públicas. Asesorías a comunidades rurales, cooperación en la realización de emprendimientos ecoturísticos locales. Cuenta con las competencias para trabajar de manera independiente en el desarrollo de emprendimientos ecoturísticos propios.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

– Desarrolla técnicas de guiado en excursionismo, en actividades al aire libre y administración de empresas ecoturísticas, para generar experiencias de calidad, efectivas y eficientes, en administración y servicios al cliente, de acuerdo a las certificaciones de calidad y sustentabilidad en empresas del sector ecoturístico y en áreas silvestres. Línea de guía profesional de ecoturismo.

– Aplica estrategias metodológicas para la conservación de la biodiversidad de acuerdo a las normativas ambientales vigentes en áreas silvestres. Línea de protección de la biodiversidad.

– Ejecuta proyectos y estrategias de educación e interpretación ambiental para crear conciencia ambiental, de acuerdo a los planes y programas de estudio, junto con los principios globales de la educación ambiental no formal, en áreas naturales y

establecimientos educacionales. Línea de educación e interpretación ambiental.

– Asesora a las comunidades rurales en la implementación de servicios turísticos, para apoyar el desarrollo local, de acuerdo a los estándares de mejora de la calidad de vida, en las comunidades rurales. Línea de asesorías y creación de servicios turísticos comunitarios.

– Desarrolla planes de negocio turísticos sustentables con estándares de calidad, para crear oportunidades de emprendimiento, de acuerdo a las normativas legales vigentes dentro de las comunidades locales y originarias. Línea de proyectos turísticos sustentables para las comunidades locales y originarias.



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Del Medio Ambiente - IDMA

COMPETENCIAS DIGITALES

- Aplica estrategias de la comunicación efectiva, técnicas de estudio y herramientas tecnológicas para gestionar el desarrollo de su profesión, con confianza y seguridad en diversos contextos laborales. Línea de formación transversal.
- Realiza proyectos de emprendimiento e innovación a través de herramientas tecnológicas, proponiendo soluciones reales y sustentables a problemáticas concretas, desde un enfoque interdisciplinario, considerando los valores sociales y ecológicos para contribuir a una sociedad más justa, solidaria y democrática. Línea de formación transversal.

PERFIL EGRESO

IDMA en su compromiso con la construcción de un Chile sustentable define el perfil de egreso basado en un modelo por competencias, centrado en la conciencia ambiental, el compromiso, la responsabilidad social, la solidaridad y la ética, cuyo sello formativo se sustenta en un mundo más consciente y sustentable.

- **Conciencia ambiental:** Entendido como el desarrollo de la sensibilidad ambiental para comprender las implicancias de problemas ambientales y su relación con las problemáticas sociales, económicas y culturales.
- **Responsabilidad:** Implica asumir las consecuencias de las acciones tanto individuales como sociales, asumiendo compromisos personales.

- **Solidaridad:** Como valor esencial de la relación humana, que permite enfrentar situaciones y generar una mayor sinergia en la solución de los problemas.

- **Compromiso:** Es promover a través de acciones específicas a nivel individual, civil y empresarial el desarrollo sustentable que permite un compromiso con el planeta.

- **Ética:** Es cimentar sistemas alternativos de legitimación de conductas, políticas y actitudes que generen situaciones y modelos que apunten al Desarrollo Sustentable.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Certificación de Monitor de No Deje Rastros (NDR) otorgado por la National Outdoor Leadership School
- Certificación de Guía de Birdwatching y Certificación en Primeros Auxilios, ambos otorgados por CFT del Medio Ambiente

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Carlos Sarmiento Seguel
carlos.sarmiento@idma.cl
Agustinas 1954 Barrio Brasil Santiago Centro

SITIO WEB

www.idma.cl



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Del Medio Ambiente - IDMA

INSTITUCIÓN

CFT Del medio Ambiente - IDMA

CARRERA

Manejo de Áreas Silvestres Protegidas

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Manejo de Áreas Silvestres Protegidas

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera forma un Técnico(a) de Nivel Superior (TNS), cuyas habilidades le permitan dominar y ejecutar los principios del manejo de áreas silvestres protegidas, en organizaciones de conservación ambiental estatal o privada, que manejen espacios territoriales, principalmente aquellas orientadas a la protección de los ecosistemas, instituciones y organismos dedicados a la planificación, promoción, fomento o desarrollo de espacios naturales; apoyando la gestión, organización, educación u operación de actividades para un desarrollo sustentable.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- 1.- Práctica profesional: 5° semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El o la TNS en Manejo de Áreas Silvestres Protegidas de IDMA cuenta con las competencias necesarias para desempeñarse en la administración, gestión, creación y optimización de áreas silvestres protegidas públicas y privadas, acuáticas y terrestres.

Además, podrá asesorar técnicamente a instituciones de conservación públicas y privadas, asociaciones gremiales, caletas de pescadores, juntas de vecinos, comités, fundaciones, ONGs, entre otras.

También podrá desempeñarse, en forma independiente, creando sus propios emprendimientos asociados a la concientización pública de la conservación de ecosistemas y patrimonio cultural, servicios de educación, interpretación ambiental, estrategias de restauración ecológica (rewilding) e inventarios ecológicos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Administra los recursos humanos, financieros y materiales, con el fin de asegurar la protección, preservación y conservación de los componentes ecosistémicos y culturales, en el marco de lo establecido en los planes de manejo de las áreas silvestres protegidas. Línea de administración y planificación del manejo de Áreas Silvestres Protegidas.
- Desarrolla instrumentos de gestión, objetivos y políticas ambientales para la conservación de las áreas silvestres protegidas, en función de la educación ambiental, Ecoturismo, investigación, control, recreación y manejo de información en el territorio de las categorías de manejo y sus áreas de influencia. Línea de gestión técnica de objetivos específicos de conservación.
- Gestiona la protección y planificación de los objetos de conservación, con el fin de asegurar la estabilidad y los procesos ecológicos de las especies, ecosistemas y patrimonio cultural inserto en ambientes naturales, en función de la normativa y los estándares de conservación en las áreas silvestres. Línea de aplicación de la legislación ambien-

tal vigente referente a Áreas Silvestres Protegidas y línea de gestión técnica de objetivos específicos de conservación.

- Concientiza a visitantes, educandos y personas aledañas a las Áreas Silvestres Protegidas respecto a la importancia de la conservación de sus valores ambientales para motivar cambios de actitudes y pensamiento crítico respecto del medio ambiente protegido, a través de las técnicas y procedimientos de interpretación, información y educación ambiental. Línea de gestión técnica de objetivos específicos de conservación.

- Asesora técnicamente a instituciones de conservación públicas y privadas, asociaciones gremiales, comités, fundaciones, ONG, entre otras, con el propósito de conservar el patrimonio ambiental y cultural, de acuerdo a la normativa ambiental vigente y en el marco de las técnicas, procedimientos de conservación de ecosistemas con vocación para la protección. Línea de gestión técnica de objetivos específicos de conservación.



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Del Medio Ambiente - IDMA

COMPETENCIAS DIGITALES

- Aplica estrategias de la comunicación efectiva, técnicas de estudio y herramientas tecnológicas para gestionar el desarrollo de su profesión, con confianza y seguridad en diversos contextos laborales. Línea de formación transversal.
- Realiza proyectos de emprendimiento e innovación a través de herramientas tecnológicas, proponiendo soluciones reales y

sustentables a problemáticas concretas, desde un enfoque interdisciplinario, considerando los valores sociales y ecológicos para contribuir a una sociedad más justa, solidaria y democrática. Línea de formación transversal.

PERFIL EGRESO

IDMA en su compromiso con la construcción de un Chile sustentable define el perfil de egreso basado en un modelo por competencias, centrado en la conciencia ambiental, el compromiso, la responsabilidad social, la solidaridad y la ética, cuyo sello formativo se sustenta en un mundo más conciente y sustentable.

- **Conciencia ambiental:** Entendido como el desarrollo de la sensibilidad ambiental para comprender las implicancias de problemas ambientales y su relación con las problemáticas sociales, económicas y culturales.
- **Responsabilidad:** Implica asumir las consecuencias de las acciones tanto individuales como sociales, asumiendo compromisos personales.

- **Solidaridad:** Como valor esencial de la relación humana, que permite enfrentar situaciones y generar una mayor sinergia en la solución de los problemas.

- **Compromiso:** Es promover a través de acciones específicas a nivel individual, civil y empresarial el desarrollo sustentable que permite un compromiso con el planeta.

- **Ética:** Es cimentar sistemas alternativos de legitimación de conductas, políticas y actitudes que generen situaciones y modelos que apunten al Desarrollo Sustentable.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Carlos Sarmiento Seguel
carlos.sarmiento@idma.cl
Agustinas 1954 Barrio Brasil Santiago Centro

SITIO WEB

www.idma.cl



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT INACAP

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica
INACAP

CARRERA

Hotelería y Servicios

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Servicios

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera otorga el título de Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Servicios, mediante un plan de estudio con una duración de cuatro semestres académicos y un total de 1.907 horas pedagógicas. Cuenta con 24 asignaturas de carácter práctico o lectivo, más una práctica profesional de 360 horas cronológicas.

El plan de estudio de la carrera de Hotelería y Servicios se ha estructurado con tres áreas formativas: 1) Disciplinas Básicas, 2) Especialidad y 3) Formación para la Empleabilidad. Por cada una de las áreas formativas se han establecido líneas curriculares organizadas en asignaturas para el logro del Perfil de Egreso.

Respecto a disciplinas básicas, el plan de estudio cuenta con una asignatura de carácter transversal. En cuanto al área de especialidad, contempla los procesos operacionales donde se establecen asignaturas asociadas a la ejecución y supervisión de servicios de alojamiento, alimentos & bebidas y manejo de idioma inglés; y la gestión administrativa con asignaturas asociadas a los procesos administrativos.

El área de formación para la empleabilidad, cuenta con asignaturas vinculadas a la nivelación de competencias básicas de comunicación oral y escrita, autogestión y tecnologías de la información y comunicación y al desarrollo de competencias genéricas que favorecen la incorporación al mundo laboral.

Para la integración y evaluación progresiva del desarrollo de las competencias de egreso, se establecen dos asignaturas denominadas hito, situadas en el tercer y cuarto semestre.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
3º semestre, de 360 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El titulado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Servicios del Centro de Formación Técnica INACAP, está preparado para realizar funciones de ejecución y supervisión asociadas a las áreas de: recepción, housekeeping y alimentos & bebidas.

Además apoya la gestión en los departamentos de comercialización, logística, costos, registros de ventas y organización de equipos de trabajo. Sus áreas de inserción laboral se relacionan con organizaciones públicas y privadas de servicio de alojamiento, restauración, entretención, centros de eventos, emprendimientos propios, tanto en Chile como en el extranjero.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Trabajo en Equipo
- Comunicación Oral y Escrita
- Ética Profesional.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Software OPERA
- Herramientas de ofimática



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT INACAP

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Servicios del Centro de Formación Técnica INACAP, se desempeña en la supervisión de check in , check out , asistencia al huésped, housekeeping , operación de habitaciones, preparación básica de alimentos y bebidas.

Además ejecuta tareas de atención al cliente, venta de productos y servicios, registros, inventario, cuadratura y cierre de caja, confección de horarios y distribución de tareas. Su desempeño se centra en la atención al cliente y comunicación en su lengua materna e idioma inglés, en el aseguramiento de una experiencia satisfactoria, incorporando patrimonio, respetando multiculturalidad, basada en un servicio de excelencia y las competencias Sello del titulado de INACAP.

Se desempeña competentemente en las siguientes áreas, en concordancia con las requeridas para el ejercicio de su profesión:

Área de Desempeño: Procesos Operacionales de Servicios de Alojamiento y Alimentos & Bebidas:

- Supervisa procesos operativos de servicios de alojamiento trabajando de manera colaborativa y de acuerdo a normativa vigente y estándares de la empresa.

- Supervisa procesos operativos de servicios de alimentos & bebidas, trabajando de manera colaborativa, de acuerdo a normativa vigente y estándares de la empresa.

- Provee una experiencia satisfactoria al cliente en servicios de alojamiento y alimentos & bebidas, a través, de un intercambio de información en su lengua materna e idioma inglés, considerando protocolos de excelencia de la empresa.

Área de Desempeño: Gestión Administrativa de Servicios de Alojamiento y Alimentos & Bebidas:

- Realiza procesos administrativos en las áreas de reservas, recepción, housekeeping y alimentos & bebidas, actuando de manera ética en el cumplimiento de los estándares de la empresa y normativa vigente.

- Realiza tareas de comercialización de servicios de alojamiento y alimentos & bebidas, a través, de un intercambio de información, orientadas al cumplimiento de políticas y estrategias de venta.

- Durante el proceso formativo los alumnos de la carrera desarrollan de manera integrada a las competencias de especialidad, las competencias genéricas:

- Trabajo en Equipo, Comunicación Oral y Escrita y Ética Profesional, además de las que constituyen el sello del titulado INACAP: Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Cristian Villarroel
cvillarroeln@inacap.cl

SITIO WEB

<https://portales.inacap.cl/areas-inacap/hoteleria-turismo-y-gastronomia/index>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT INACAP

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica
INACAP

CARRERA

Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Técnico de Nivel Superior en Turismo del Centro de Formación Técnica INACAP, está preparado para desempeñarse en la elaboración, operación y comercialización de experiencias turísticas para la contribución al desarrollo territorial sostenible, empleando su capacidad de innovación, emprendimiento, trabajo interdisciplinario y habilidades comunicacionales en español, inglés y un tercer idioma.

El plan de estudio contempla herramientas que permiten la certificación de desempeños habilitantes para el mundo laboral. Además la organización del currículum incorpora actividades de práctica en terreno para fomentar el aprendizaje y adquisición de competencias en contextos reales y próximos al entorno laboral.

Esta carrera entrega el título de Técnico de Nivel Superior en Turismo. El plan de estudio considera 1908 horas distribuidas en 4 semestres de carácter presencial, más una práctica de 360 horas, la cual podrá realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta segundo semestre inclusive. Además el plan de estudio entrega durante el tercer y cuarto semestre, de carácter optativo, la posibilidad de que el estudiante curse una línea curricular compuesta por asignaturas de idioma francés o portugués.

Requisitos de titulación: Malla curricular aprobada y práctica profesional de 360 horas.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
2° semestre, de 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El titulado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Turismo del Centro de Formación Técnica INACAP, está preparado para desempeñarse en las áreas de comercialización, marketing, operación, diseño de experiencias turísticas y apoyo a la gestión territorial local. Su campo laboral se relaciona con operadores turísticos, agencias de viajes, transporte turístico, empresas de alojamiento, unidades de turismo comunal, regional y nacional, asociaciones gremiales, corporaciones, consultoras, cámaras de turismo y emprendimientos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicación Oral y Escrita.
- Pensamiento Creativo.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Sistema Kunapak
- Sistema GDS
- Software open source
- Google Earth
- CRM y RRSS
- Herramientas de ofimática



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT INACAP

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Turismo de INACAP, es un profesional integral capaz de desempeñarse en la operación y comercialización de productos y servicios, elaboración de experiencias turísticas, contribuyendo al desarrollo territorial sostenible, empleando su capacidad de innovación, emprendimiento, trabajo interdisciplinario y habilidades comunicacionales en español, inglés y un tercer idioma.

El ejercicio de su profesión se sustenta en el Código de Ética Mundial del Turismo, en la excelencia, calidad y seguridad de los servicios, en el uso pertinente de recursos tecnológicos, y en su compromiso con el desarrollo local y regional, en coherencia con normas, políticas y tendencias nacionales e internacionales.

Se desempeña competentemente en las siguientes áreas, en concordancia con las requeridas para el ejercicio de su profesión:

Área de Desempeño I: Operación y Comercialización de experiencias Turísticas:

Competencia 1: Ejecuta planes de comercialización y marketing considerando medios digitales, basándose en herramientas tecnológicas pertinentes de acuerdo a los requerimientos de organizaciones públicas y privadas.

Competencia 2: Realiza operaciones turísticas, asegurando su excelencia, con respeto y tolerancia a la diversidad, de acuerdo a normativas de calidad y parámetros de sostenibilidad en base al contexto sociocultural.

Área de Desempeño II: Planificación y Organización en empresas y destinos turísticos

Competencia 1: Desarrolla experiencias turísticas sostenibles, aportando valor a la gestión de empresas, destinos y la satisfacción general del visitante, considerando diseño estratégico, normativas y tendencias de la industria.

Competencia 2: Ejecuta planes y programas de la gestión de destinos, considerando a la cadena de valor y realidad territorial, aportando al desarrollo inteligente y sostenible del destino.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Certificación Monitor No Deje Rastro (NOLS)

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Cristian Villarroel
cvillarroeln@inacap.cl

SITIO WEB

<https://portales.inacap.cl/areas-inacap/hoteleria-turismo-y-gastronomia/index>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT INACAP

INSTITUCIÓN

Centro de Formación Técnica
INACAP

CARRERA

Gastronomía

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Gas-
tronomía

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La Carrera otorga el título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, el cual se obtiene cursando un plan de estudio con duración de 4 semestres académicos, que consideran un total de 1602 horas pedagógicas, entre presenciales y online. Para titularse, el estudiante deberá aprobar 24 asignaturas de carácter práctico y lectivo, más una práctica profesional de 360 horas, la que puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el tercer semestre.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
3° semestre, de 360 horas

El plan de estudio se compone de tres Áreas Formativas: Formación de Especialidad, Formación para la Empleabilidad y Disciplinas Básicas, además de una línea curricular de administración. La estructuración y diseño de las asignaturas favorecen el Aprender Haciendo, es decir, un aprendizaje activo, vinculado con el medio y colaborativo entre especialidades, en que las actividades de aprendizaje se realizan ejecutando tareas propias de la especialidad, para el desarrollo de las competencias de producción y supervisión gastronómica en las áreas de cocina y pastelería considerando criterios de sustentabilidad, seguridad alimentaria y estándares nutricionales con foco en la excelencia en el servicio, normativa sanitaria vigente, innovación, valorización del patrimonio cultural gastronómico y emprendimiento.

Las asignaturas de especialidad consideran temáticas fundamentales para la formación de los futuros profesionales de la industria tales como higiene y seguridad, almacenamiento de insumos, diseño de propuestas gastronómicas y técnicas de elaboración culinaria, las cuales son aplicadas desde el inicio de su formación en los talleres de la especialidad, acondicionados con utensilios, maquinarias y equipamiento gastronómico de nivel profesional.

Esta carrera ofrece al estudiante la oportunidad de profundizar en temas de interés a través de electivos en los últimos semestres de su plan de estudio. Por su parte, el área de formación para la Empleabilidad incorpora asignaturas transversales que promueven la capacidad emprendedora, innovación, comunicación, ciudadanía e inglés; que, junto con el dominio de su especialidad, conforman el Sello del Estudiante INACAP. Finalmente, la formación en Disciplinas Básicas contempla asignaturas que promueven el pensamiento lógico y matemático. La trayectoria de nuestros titulados y los años de experiencia en la formación integral de profesionales de la gastronomía con un equipo de docentes altamente capacitados, nos confirman como la mejor opción para alcanzar tu futuro.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Al egresar de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía del Centro de Formación Técnica de INACAP, podrás desempeñarte en distintas áreas del sector, tales como:

Restaurantes, empresas de banquetería, empresas de pastelería y panadería, empresas de producción de alimentos e insumos, casinos industriales, cruceros, empresas de alojamiento, centros deportivos, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios.



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT INACAP

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Las competencias transversales de INACAP te distinguirán en el mundo del trabajo y, sumadas a las competencias específicas de la carrera, te servirán para integrarte al mercado laboral y desarrollarte profesionalmente. Las competencias transversales que desarrollarás en INACAP son:

- Las competencias asociadas a ciudadanía y ética, enfocadas en el comportamiento ético, profesional y sustentable, con énfasis en el desarrollo de procesos respetuosos con el entorno y las comunidades.
- Las competencias asociadas a resolución de problemas, innovación y emprendimiento, enfocadas en procesos de innovación, emprendimiento y razonamiento lógico, con énfasis en trabajo

dinámico, implementación de soluciones, toma de decisiones y análisis de desafíos.

- Las competencias asociadas a trabajo colaborativo y comunicación, enfocadas en comunicación asertiva y la coordinación de equipos y escenarios, con énfasis en el trabajo en equipos heterogéneos, multidisciplinarios y orientación al objetivo común.
- Las competencias asociadas a aprendizaje continuo, enfocadas en la adaptabilidad, la autonomía y el reconocimiento de la experiencia, con énfasis en el cumplimiento de estándares de calidad y la optimización de los procesos.

PERFIL EGRESO

La persona titulada de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía del Centro de Formación Técnica de INACAP está habilitado para realizar operación y producción gastronómica, participar en el diseño de productos, atender las necesidades y requerimientos del cliente, ejecutar procesos de almacenamiento, costeo y venta en establecimientos gastronómicos y emprendimientos propios, tanto en Chile como en el extranjero, de forma autónoma y bajo estándares nutricionales, sustentabilidad y de calidad total, con una visión integrada al territorio, que posibilite la puesta en valor y la difusión de la gastronomía local regional y nacional en el marco de las nuevas tendencias en el área.

Mediante su trabajo aporta al desarrollo de la Industria Turística otorgando valor al subsector de la Gastronomía, contribuyendo a la preservación del patrimonio culinario del país.

Las competencias de un Técnico de Nivel Superior del Centro de Formación Técnica INACAP al egresar son:

- Ejecuta los procesos de pre-elaboración, preparación, presentación, regeneración y conservación de preparaciones culinarias de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.

- Ejecuta los procesos de pre-elaboración, preparación presentación, regeneración y conservación de preparaciones en pastelería, repostería y panadería de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.

- Supervisa los procesos de la producción gastronómica en los ámbitos de la calidad, el servicio al cliente, los equipos de trabajo y la optimización de recursos, de acuerdo a normativa legal de la industria.

Después de completar la carrera, podrás continuar tu trayectoria formativa a través de cursos y diplomados que te permitirán especializarte en áreas de tendencias gastronómicas de cocina y pastelería, servicio al cliente, gestión de almacenamiento y dirección gastronómica.

Este programa se alinea a las necesidades del sector productivo y de servicios, considerando cualificaciones sectoriales de Turismo del Marco de Cualificaciones Técnico-Profesional y contextualizando las cualificaciones sectoriales del Marco de Cualificaciones de España a la realidad nacional.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- **Certificados Internos:** Manipulador de Alimentos/Elaboración de Productos de Pastelería/Repostería

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Susana Martínez Litvak
smartinez@inacap.cl

SITIO WEB

<https://portales.inacap.cl/areas-inacap/hotelaria-turismo-y-gastronomia/index>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Santo Tomás

INSTITUCIÓN

Corporación Centro de Formación
Técnica Santo Tomás

CARRERA

Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Técnico en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena es un profesional altamente capacitado para elaborar ofertas gastronómicas en cocina internacional y tradicional chilena, así como en pastelería y repostería, siempre cumpliendo como los estándares de la industria y la normativa vigente, particularmente en lo que se refiere a condiciones de higiene y bioseguridad. Está preparado para trabajar en cocinas de restaurantes y hoteles.

Asimismo, su formación le permite incorporarse y tomar un rol relevante en los distintos ámbitos de desarrollo de la industria gastronómica.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica de estudio:**
2º semestre, 200 horas.
- **Práctica laboral:**
4º semestre, 400 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El egresado de la carrera estará capacitado para desempeñarse en empresas de servicios gastronómicos tales como: restaurantes, hoteles, casinos de alimentación colectiva, servicios de catering, empresas de eventos, promociones de productos gastronómicos, turismo gastronómico, tiendas comerciales y supermercados, entre otros, así como también puede ejercer libremente la actividad, emprendiendo la organización de su propia empresa gastronómica.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Planificar y diseñar carta y menú, considerando preparaciones de alimentos y bebidas que satisfagan las necesidades de los clientes de acuerdo al tipo empresa, respetando aspectos culturales y estructura de costos, utilizando herramientas tecnológicas, de acuerdo a necesidades del mercado.

– Resguardar las condiciones higiénicas y de seguridad del ambiente donde se desarrolla la producción gastronómica.

– Elaborar preparaciones de alimentos básicos de cocina, pastelería, panadería y repostería, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes en restauración y cocina industria

– Elaborar preparaciones de alimentos de los cuartos frío y caliente de la cocina nacional e internacional, según procedimientos establecidos, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes

– Elaborar preparaciones de repostería nacional e internacional, según procedimientos establecidos, aplicando técnicas

gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes.

– Elaborar preparaciones de bebidas alcohólicas y analcohólicas, aplicando procedimientos técnicos, normativas, tendencias y protocolos existentes, utilizando técnicas de atención, según el tipo de cliente y empresa.

– Administrar insumos y productos, conforme a su naturaleza, requerimientos de cada preparación, procedimientos administrativos de la empresa y normativas vigentes de higiene y seguridad.

– Ejecutar servicio de comedores y bar con responsabilidad y respeto, utilizando distintas técnicas de venta de las diversas preparaciones, aplicando procedimientos técnicos de atención al cliente, normativas y tendencias existentes, según tipo de empresa.



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Santo Tomás

COMPETENCIAS DIGITALES

Utilizar las herramientas básicas de las ciencias para la representación de información, argumentación de resultados y resolución de problemas contextualizados, de acuerdo a los requerimientos del mundo laboral y académico.

PERFIL EGRESO

El egresado de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de Santo Tomás será capaz de planificar, elaborar, ejecutar, administrar productos y servicios de preparaciones de alimentos y reportería nacional e internacional empresas gastronómicas, respetando normativas vigentes de higiene y seguridad. Es capaz de abordar situaciones y resolver problemas relacionados con el ámbito de acción de la organización en la que se desenvuelve, aplicando competencias técnicas propias del área y las relacionadas con la adaptación, comunicación, la colaboración eficiente con el equipo de trabajo y el compromiso personal y grupal.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

A lo largo de la carrera, el estudiante puede optar a recibir dos certificaciones académicas, aprobando las asignaturas establecidas para ello. Las certificaciones pueden ser:

- Alimentación Industrial
- Servicio de Alimentos y Bebidas

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

dperezl@santotomas.cl

SITIO WEB

<https://www.cftsantotomas.cl/carreras/tecnico-en-gastronomia-internacional-y-tradicional-chilena/>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Santo Tomás

INSTITUCIÓN

Corporación Centro de Formación
Técnica Santo Tomás

CARRERA

Técnico en Hotelería y Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera Hotelería y Turismo tiene como objetivo formar a un técnico de Nivel Superior, especializado en el servicio de la industria del Turismo y Hotelería, en las áreas de Recepción y Reservas, Alimentos y Bebidas, servicio de Eventos y banquetería y Ventas de Servicios Turísticos, orientado al logro, responsable en el ámbito laboral y social, respetuoso de los principios y valores que se relacionan con el ejercicio de la profesión, con las competencias necesarias para ejercer su carrera en los diversos ámbitos en que se desarrolla este sector laboral.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica de estudio:**
2° semestre, 200 horas.
- **Práctica laboral:**
4° semestre, 400 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo es un profesional capacitado para diseñar, desarrollar, asesorar y gestionar programas, actividades y servicios turísticos. Su preparación le permite asumir cargos administrativos en la industria hotelera, agencias de viajes y empresas de turismo, entre otras áreas vinculadas a la industria. En la industria hotelera puede desempeñarse en áreas como recepción, habitaciones, así como en el servicio de alimentos y bebidas, restaurantes y banquetes. Es un profesional con una alta motivación y orientación al servicio, que puede ejercer libremente la actividad, emprendiendo la organización de su propia empresa de servicios de turismo y de hospedaje.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Identificar, coordinar y programar servicios turísticos, respondiendo a las demandas de los clientes manteniendo una relación cordial con el huésped de acuerdo a los procedimientos de la empresa y normativa vigente.
- Comunicarse de manera efectiva con el cliente, tanto en español como en inglés, logrando empatía y calidad en el servicio hotelero y turístico.
- Aplicar sistemas de administración efectivos, utilizando herramientas tecnológicas en la generación de cuentas, control de presupuestos y cotizaciones, según procedimientos de la empresa y normas vigentes.
- Desarrollar el proceso de reserva y venta de habitaciones y otras dependencias del hotel, asesorando a los clientes según sus necesidades y haciendo uso de protocolos y herramientas tecnológicas utilizadas por la empresa.
- Proporcionar servicios de habitaciones de calidad según necesidades de los clientes demostrando disposición al servicio y aplicando protocolos de higiene y seguridad.
- Ejecutar un servicio de calidad en alimentos y bebidas, con responsabilidad y respeto, aplicando y asegurando el cumplimiento de procedimientos técnicos y protocolos existentes, según características de los clientes y tipo de empresa.
- Realizar preparaciones de bebidas alcohólicas y analcohólicas, aplicando procedimientos técnicos, normativas, tendencias y protocolos existentes, según el tipo de empresa.



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Santo Tomás

COMPETENCIAS DIGITALES

Utilizar las herramientas básicas de las ciencias para la representación de información, argumentación de resultados y resolución de problemas contextualizados, de acuerdo a los requerimientos del mundo laboral y académico. La carrera utiliza softwares propios de la industria hotelera y de la industria turística.

PERFIL EGRESO

Los titulados y tituladas de Santo Tomás pueden coordinar procesos administrativos de recepción, reserva, despedida de huéspedes y ventas mediante herramientas TIC, comunicándose de manera efectiva y cordial con los huéspedes tanto en español como en inglés, asegurando el cumplimiento de procedimientos técnicos y protocolos de las empresas de servicios turísticos, industria hotelera, áreas de alimentos y bebidas, restaurantes, así como en el ejercicio libre de la profesión. Son capaces de abordar situaciones y resolver problemas relacionados con la organización en la que se desenvuelven, aplicando competencias técnicas propias del área y las relacionadas con la adaptación, comunicación, la colaboración eficiente con el equipo de trabajo y el compromiso personal y grupal.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

A lo largo de la carrera, el estudiante puede optar a recibir certificaciones académicas, aprobando las asignaturas establecidas para ello. Las certificaciones pueden ser

- Servicio de Recepción y habitaciones
- Ventas de Servicios Turísticos
- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Servicio de Eventos y Banquetería

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

dperezl@santotomas.cl

SITIO WEB

<https://www.cftsantotomas.cl/carreras/tecnico-hoteleria-turismo/>



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Santo Tomás

INSTITUCIÓN

Corporación Centro de Formación
Técnica Santo Tomás

CARRERA

Servicios Aerocomerciales y Trans-
portes Turísticos

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Servi-
cios Aerocomerciales y Transportes
Turísticos

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Técnico de Nivel Superior en Servicios Aerocomerciales y Transportes Turísticos es un profesional capacitado para diseñar, gestionar y operar programas vinculados a servicios de pasajeros, carga y comercialización de distintos productos y/o servicios turísticos, ya sea en transporte terrestre, aéreo o marítimo, bajo una eficiente administración en la que planifica, organiza y dirige la logística y/o servicios de viajes, tanto nacionales como internacionales.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica de estudio:**
2° semestre, 200 horas.
- **Práctica laboral:**
4° semestre, 400 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Los titulados y tituladas de Santo Tomás pueden operar, manejar y programar servicios aerocomerciales de carga y transporte turístico, utilizando sistemas de distribución y herramientas de comercialización, comunicándose en español o en inglés. Conocen las normativas vigentes y pueden ajustarse a los requerimientos de los clientes y pasajeros de empresas turísticas de transportes aéreos o terrestres, tour operadores, agencias de viajes, líneas áreas y servicios de carga en aeropuertos. Son capaces de abordar situaciones y resolver problemas relacionados con la organización en la que se desenvuelven, aplicando competencias técnicas propias del área y aquellas relacionadas con la adaptación, comunicación, la colaboración eficiente con el equipo de trabajo y el compromiso personal y grupal.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicarse de manera efectiva, mediante herramientas de desarrollo personal y técnicas de protocolos vigentes para el servicio al cliente.
- Operar servicios aeronáuticos y navieros, de acuerdo a normativa vigente, para atención y despacho de pasajeros, carga y transportes turísticos.
- Manejar rutas y destinos geográficos turísticos aplicando normativa vigente, según los requerimientos de pasajeros y carga.
- Programar viajes para pasajeros utilizando sistemas de distribución, técnicas de comercialización y administración, según normativa vigente.
- Comunicarse en idioma inglés a nivel usuario autónomo, utilizando el lenguaje técnico de área para desempeñarse en los distintos ámbitos del turismo.



CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)

CFT Santo Tomás

COMPETENCIAS DIGITALES

Programar viajes y servicios para pasajeros utilizando sistemas de distribución y hoteleros, técnicas de comercialización y administración, según normativa vigente.

PERFIL EGRESO

La carrera de Servicios Aerocomerciales y de Transportes Turísticos, forma Técnicos de Nivel Superior, capaces de operar, manejar y programar servicios aerocomerciales, de carga y transporte turístico, utilizando sistemas de distribución y herramientas de comercialización, comunicándose en idioma inglés de manera autónoma y efectiva, según normativas vigentes y requerimientos de los clientes y pasajeros.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

A lo largo de la carrera, el estudiante puede optar a recibir dos certificaciones académicas, aprobando las asignaturas establecidas para ello. Las certificaciones pueden ser:

- Servicios Aerocomerciales
- Servicios de Carga.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

dperezl@santotomas.cl

SITIO WEB

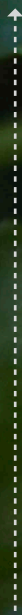
<https://www.cftsantotomas.cl/carreras/servicios-aero-comerciales-y-transportes-turisticos/>



INSTITUTOS PROFESIONALES (IP)



Institutos
PROFESIONALES (IP)



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional INACAP

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional INACAP

CARRERA

Administración en Hotelería y Servicios

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador en Hotelería y Servicios

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
3º semestre, 360 horas
- **Práctica profesional:**
7º semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera otorga el título de Administrador en Hotelería y Servicios, mediante un plan de estudio con una duración de ocho semestres académicos y un total de 3.743 horas pedagógicas. Cuenta con 47 asignaturas de carácter práctico y lectivo, más dos prácticas profesionales de 360 horas cronológicas cada una.

El plan de estudio de la carrera de Administración en Hotelería y Servicios se ha estructurado con tres áreas formativas: 1) Disciplinas Básicas, 2) Especialidad y 3) Formación para la Empleabilidad. Por cada una de las áreas formativas se han establecido líneas curriculares organizadas en asignaturas para el logro del Perfil de Egreso.

Respecto a disciplinas básicas, el plan de estudio cuenta con cuatro asignaturas de carácter transversal. En cuanto al área de especialidad, contempla los procesos operacionales donde se establecen asignaturas asociadas a la gestión de servicios de alojamiento, alimentos & bebidas y manejo de idioma inglés; y la gestión administrativa donde se establecen las asignaturas orientadas al desarrollo de habilidades de administración de recursos humanos, materiales, financieros y tecnológicos, además de la implementación de estrategias de comercialización. El área de formación para la empleabilidad, cuenta con asignaturas vinculadas a la nivelación de competencias básicas de comunicación oral y escrita, autogestión y tecnologías de la información y comunicación y al desarrollo de competencias genéricas que favorecen la incorporación al mundo laboral.

Además el plan de estudio contempla asignaturas de idioma francés y portugués, de carácter optativo, desde el quinto al octavo semestre.

Para la integración y evaluación progresiva del desarrollo de las competencias de egreso, se establecen cuatro asignaturas denominadas hito, situadas en el tercer, cuarto, sexto y octavo semestre.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El titulado de la carrera de Administración en Hotelería y Servicios del Instituto Profesional INACAP, está preparado para gestionar procesos operativos, administrativos y comerciales en servicios de alojamiento y alimentos & bebidas. Sus áreas de inserción laboral se relacionan con organizaciones públicas y privadas de servicio de alojamiento, restauración, entretención, centros de eventos, cruceros, catering aéreo, hotelería industrial, clínicas y hospitales, emprendimientos propios y de terceros, tanto en Chile como en el extranjero.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Trabajo en Equipo
- Comunicación Oral y Escrita
- Ética Profesional.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Software OPERA
- Simulador Hotelero CESIM
- Herramientas de ofimática



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional INACAP

PERFIL EGRESO

El Administrador en Hotelería y Servicios del Instituto Profesional INACAP, se desempeña en el diseño, gestión y mejoramiento de los procesos de desarrollo de productos y servicios de alimentos y bebidas; de los procesos asociados a la asistencia al huésped, organización de housekeeping, evaluación de satisfacción y resolución de conflictos del cliente. Además, analiza tendencias de mercado, aplica estrategias de fidelización de clientes, evalúa registros de venta, controla adquisiciones y presupuesto y administra recursos humanos. Su desempeño se centra en la gestión eficiente de la atención al cliente y comunicación en su lengua materna e idioma inglés, en el aseguramiento de una experiencia satisfactoria, incorporando patrimonio, respetando multiculturalidad, basada en un servicio de excelencia y las competencias Sello del titulado de INACAP.

Se desempeña competentemente en las siguientes áreas, en concordancia con las requeridas para el ejercicio de su profesión:

Área de Desempeño I: Procesos Operacionales de Servicios de Alojamiento y Alimentos & Bebidas:

- Gestiona procesos operativos de servicios de alojamiento, integrando equipos de trabajo, de acuerdo a normativa vigente y estándares de la empresa.
- Gestiona procesos operativos de servicios de alimentos & bebidas, integrando equipos de trabajo, de acuerdo a normativa vigente y estándares de la empresa.

- Diseña protocolos para el aseguramiento de una experiencia satisfactoria del cliente, en servicios de alojamiento y alimentos & bebidas, considerando la comprensión y adhesión de otros en su lengua materna e idioma inglés, en la mejora continua de dichos protocolos.

Área de Desempeño II: Gestión Administrativa de Servicios de Alojamiento y Alimentos & Bebidas.

- Administra recursos materiales, financieros, tecnológicos y humanos asociados a los procesos relacionados a recepción, housekeeping, alimentos & bebidas, a través de la toma de decisiones éticas, de acuerdo a los propósitos estratégicos de la organización.
- Implementa estrategias de comercialización, orientadas al posicionamiento de servicios de alojamiento y alimentos & bebidas, considerando la comprensión y adhesión de otros, de acuerdo a las tendencias comerciales vigentes.
- Durante el proceso formativo los alumnos de la carrera desarrollan de manera integrada a las competencias de especialidad, las competencias genéricas Trabajo en Equipo, Comunicación Oral y Escrita y Ética Profesional, además de las que constituyen el sello del titulado INACAP:
Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Cristian Villarroel
cvillarroeln@inacap.cl

SITIO WEB

<https://portales.inacap.cl/areas-inacap/hoteleria-turismo-y-gastronomia/index>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional INACAP

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional INACAP

CARRERA

Administración Turística Interna-
cional

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador Turístico Internacional

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
2° semestre, 360 horas.
- **Práctica profesional:**
6° semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Administrador Turístico Internacional de Instituto Profesional INACAP, está preparado para desempeñarse en la gestión, comercialización y operación de experiencias turísticas tanto de empresas como de destinos turísticos para la contribución al desarrollo territorial sostenible, y en coherencia con las políticas y tendencias nacionales e internacionales, de manera interdisciplinaria y empleando sus habilidades comunicacionales y de relacionamiento en español, inglés, y un tercer idioma.

El plan de estudio contempla herramientas que permiten la certificación de desempeños habilitantes para el mundo laboral y la opción de que el estudiante profundice en temas de interés con la obtención de un Minor equivalente a 4 asignaturas del plan. Además la organización del currículum incorpora actividades de práctica en terreno para fomentar el aprendizaje y adquisición de competencias en contextos reales y próximos al entorno laboral.

Esta carrera entrega el título de Administrador Turístico Internacional. El plan de estudio considera 3.762 horas distribuidas en 8 semestres de carácter presencial, más dos prácticas de dos prácticas profesional de 360 horas, a realizarse aprobados el segundo y el sexto semestre respectivamente. Además el plan de estudio entrega desde el tercer al séptimo semestre, la posibilidad de que el estudiante curse una línea curricular compuesta por asignaturas de idioma francés o portugués, y desde el quinto al séptimo semestre idioma inglés, todas de carácter optativo.

Requisitos de titulación: Malla curricular aprobada y dos prácticas profesional de 360 horas, a realizarse aprobados el segundo y el sexto semestre respectivamente.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El titulado de la carrera de Administración Turística del Instituto Profesional INACAP, está preparado para desempeñarse en la gestión estratégica de la comercialización, marketing, operación, gestión de experiencias y destinos turísticos. Su campo laboral se relaciona con organizaciones públicas como unidades de turismo comunal, regional y nacional, en entornos rurales y urbanos; en organizaciones privadas como operadores turísticos, agencias de viajes, empresas de alojamiento, de transporte turístico, servicios de asistencia técnica, asociaciones gremiales, corporaciones, cámaras de turismo y emprendimientos propios y de terceros.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicación Oral y Escrita.
- Pensamiento Creativo.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Sistema Kunapak
- Sistema GDS
- Software open source
- Google Earth
- CRM y RRSS
- Herramientas de ofimática



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional INACAP

PERFIL EGRESO

El Administrador Turístico Internacional de INACAP, es un profesional integral capaz de desempeñarse en la gestión de la comercialización y operación de experiencias turísticas, con foco en la excelencia, la seguridad y calidad. Gestiona destinos y experiencias, contribuyendo al desarrollo territorial sostenible, y en coherencia con las políticas y tendencias nacionales e internacionales, de manera interdisciplinaria y empleando sus habilidades comunicacionales y de relacionamiento en español, inglés, y un tercer idioma.

El ejercicio de su profesión se sustenta en el Código de Ética Mundial del Turismo, en el dominio de recursos tecnológicos, con énfasis en la gestión de data para la toma de decisiones y en su capacidad emprendedora y de innovación, respondiendo a su compromiso con el desarrollo local y regional.

Se desempeña competentemente en las siguientes áreas, en concordancia con las requeridas para el ejercicio de su profesión:

Área de Desempeño I: Operación y Comercialización de experiencias Turísticas

Competencia 1: Diseña estrategias de comercialización y marketing de experiencias turísticas, utilizando inteligencia de datos y herramientas tecnológicas pertinentes, considerando las normativas y políticas vigentes del sector.

Competencia 2: Gestiona la operación de experiencias turísticas, asegurando su excelencia y calidad mediante la elaboración y seguimiento de planes y protocolos, liderando equipos de trabajo y considerando la diversidad y multiculturalidad del contexto sociocultural.

Área de Desempeño II: Gestión de empresas y destinos turísticos

Competencia 1: Gestiona experiencias turísticas, considerando procesos de diseño y evaluación, para la mejora continua y la diversificación de la oferta de productos y servicios innovadores, de acuerdo a las estrategias nacionales e internacionales de turismo.

Competencia 2: Gestiona destinos inteligentes y sostenibles, considerando el trabajo interdisciplinario con actores públicos y privadas, para la puesta en valor del patrimonio cultural y natural, en contexto de las políticas y necesidades de desarrollo local.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Certificación Monitor No Deje Rastro (NOLS)

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Cristian Villarroel
cvillarroeln@inacap.cl

SITIO WEB

<https://portales.inacap.cl/areas-inacap/hoteleria-turismo-y-gastronomia/index>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional INACAP

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional INACAP

CARRERA

Administración Gastronómica

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador Gastronómico

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La Carrera otorga el título de Administrador Gastronómico, el cual se obtiene cursando un plan de estudio con duración de 8 semestres académicos, que consideran un total de 3204 horas pedagógicas, entre horas presenciales y online. Para titularse, el estudiante deberá aprobar 47 asignaturas de carácter práctico y lectivo, más dos prácticas profesionales de 360 horas cada una. La primera práctica puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el tercer semestre y la segunda práctica una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el séptimo semestre.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
3° semestre, 360 horas
- **Práctica profesional:**
7° semestre, 360 horas

El plan de estudio se compone de tres Áreas Formativas: Formación de Especialidad, Disciplinas Básicas y Formación para la Empleabilidad, la cual incluye una línea curricular de Administración. La estructuración y diseño de las asignaturas favorecen el Aprender Haciendo, es decir, un aprendizaje activo, vinculado con el medio y colaborativo entre especialidades, en que las actividades de aprendizaje se realizan ejecutando tareas propias de la especialidad, para el desarrollo de las competencias de administración de la operación gastronómica y la gestión de establecimientos gastronómicos, ambas aplicadas a las áreas de cocina y pastelería, considerando criterios de sustentabilidad, seguridad alimentaria y estándares nutricionales con foco en la excelencia en el servicio, normativa sanitaria vigente, innovación, valorización del patrimonio cultural gastronómico y emprendimiento.

Las asignaturas de especialidad consideran temáticas fundamentales para la formación de los futuros profesionales de la industria tales como compras y abastecimientos, gestión y control inventario, diseño y comercialización de productos gastronómicos, planificación, venta y postventa de servicios gastronómicos, las cuales son aplicadas desde el inicio de su formación tanto en los talleres de la especialidad, acondicionados con utensilios, maquinarias y equipamiento gastronómico de nivel profesional.

Esta carrera ofrece al estudiante la oportunidad de profundizar en temas de interés a través de electivos en los últimos semestres de su plan de estudio. Por su parte, el área de Formación para la Empleabilidad incorpora asignaturas transversales que promueven la capacidad emprendedora, innovación, gestión, comunicación, ciudadanía e inglés; que, junto con el dominio de su especialidad, conforman el Sello del Estudiante INACAP. Finalmente, la formación en Disciplinas Básicas contempla asignaturas que promueven el pensamiento lógico y matemático. La trayectoria de nuestros titulados y los años de experiencia en la formación integral de profesionales de la gastronomía con un equipo de docentes altamente capacitados, nos confirman como la mejor opción para alcanzar tu futuro.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Al egresar de la carrera de Administración Gastronómica del Instituto Profesional de INACAP, podrás desempeñarte en distintas áreas del sector de la gastronomía, como:

Restaurantes, empresas de banquetería, empresas de pastelería y panadería, empresas de producción de alimentos e insumos, casinos industriales, cruceros, empresas de alojamiento, centros deportivos, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios.



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional INACAP

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Las competencias transversales de INACAP te distinguirán en el mundo del trabajo y, sumadas a las competencias específicas de la carrera, te servirán para integrarte al mercado laboral y desarrollarte profesionalmente.

Las competencias transversales que desarrollarás en INACAP son:

- Las competencias asociadas a ciudadanía y ética, enfocadas en el comportamiento ético, profesional y sustentable, con énfasis en el desarrollo de procesos respetuosos con el entorno y las comunidades.
- Las competencias asociadas a resolución de problemas, innovación y emprendimiento, enfocadas en proce-

sos de innovación, emprendimiento y razonamiento lógico, con énfasis en trabajo dinámico, implementación de soluciones, toma de decisiones y análisis de desafíos.

- Las competencias asociadas a trabajo colaborativo y comunicación, enfocadas en comunicación asertiva y la coordinación de equipos y escenarios, con énfasis en el trabajo en equipos heterogéneos, multidisciplinarios y orientación al objetivo común.
- Las competencias asociadas a aprendizaje continuo, enfocadas en la adaptabilidad, la autonomía y el reconocimiento de la experiencia, con énfasis en el cumplimiento de estándares de calidad y la optimización de los procesos.

PERFIL EGRESO

La persona titulada de Administrador Gastronómico del Instituto Profesional INACAP está habilitado para gestionar la producción y comercialización de productos y servicios gastronómicos, gestionar las necesidades y requerimientos del cliente. De igual manera, podrá formular y administrar emprendimientos gastronómicos y establecimientos del rubro, tanto en Chile como en el extranjero, bajo estándares de sustentabilidad y calidad total, con una visión integral del territorio, que posibilite la puesta en valor y la difusión de la gastronomía local, regional y nacional en el marco de las nuevas tendencias en el área. Mediante su trabajo aporta al desarrollo de la Industria Turística agregando valor al subsector de la Gastronomía y contribuyendo a la preservación del patrimonio culinario del país. Las competencias de un Administrador Gastronómico del Instituto profesional INACAP al egresar son:

- Ejecuta los procesos de pre-elaboración, preparación, presentación, regeneración y conservación de preparaciones culinarias de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.
- Ejecuta los procesos de pre-elaboración, preparación, presentación, regeneración y conservación de preparaciones en pastelería, repostería y panadería de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.
- Supervisa los procesos de la producción gastronómica en los ámbitos de la calidad, el servicio al cliente, los equipos de trabajo y la optimización de recursos, de acuerdo a normativa legal de la industria.

- Administra las operaciones de cocina, considerando la planificación, equipos de trabajo y optimización de recursos, de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.

- Administra las operaciones de pastelería, repostería y panadería, considerando la planificación, equipos de trabajo y optimización de recursos, de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.

- Gestiona establecimientos gastronómicos, con foco en la excelencia en el servicio, considerando el diseño de la oferta gastronómica, de acuerdo a normativa legal de la industria.

Después de completar la carrera, podrás continuar tu trayectoria formativa a través de cursos y diplomados que te permitirán continuar especializaciones en áreas de tendencias gastronómicas de cocina, pastelería y panadería, servicio al cliente y dirección gastronómica.

Este programa se alinea a las necesidades del sector productivo y de servicios, considerando cualificaciones sectoriales de Turismo del Marco de Cualificaciones Técnico-Profesional y contextualizando las cualificaciones sectoriales del Marco de Cualificaciones de España a la realidad nacional.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Certificados Internos: Manipulador de Alimentos/Elaboración de Productos de Pastelería/Repostería/Gestión de Operaciones Gastronómicas/Gestión de Operaciones de Cocina/Dirección y Producción en Pastelería.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Susana Martínez Litvak
smartinez@inacap.cl

SITIO WEB

<https://portales.inacap.cl/areas-inacap/hoteleria-turismo-y-gastronomia/index>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Santo Tomás

INSTITUCIÓN

Corporación Instituto Profesional Santo Tomás

CARRERA

Técnico en Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

Práctica laboral:

4° semestre, 400 horas.

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Las mayores exigencias de la industria del turismo a nivel mundial han llevado a que los profesionales pasen de ser «proveedores turísticos» a «profesionales en diseñar experiencias» para huéspedes y clientes. Por ello, se requieren Técnicos de Nivel Superior en Turismo con una alta motivación y orientación al servicio, capacitados para diseñar, desarrollar y gestionar programas, actividades y servicios turísticos sustentables, tanto privados como públicos. Por lo mismo, el Técnico en Turismo está preparado para emprender con su propia empresa, para potenciar las zonas turísticas de su región.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Los titulados y tituladas de Santo Tomás cuentan con una sólida formación para desarrollar, programar, gestionar y comercializar servicios y experiencias turísticas sustentables. También están preparados para orientar y asesorar a clientes según sus necesidades y requerimientos, tanto en español como en inglés, empleando técnicas de excelencia en el servicio, velando por los protocolos, estándares de calidad y procedimientos de la empresa.

Estos profesionales se caracterizan por ser personas íntegras, capaces de colaborar con equipos de trabajo generando espacios de reflexión y aprendizaje, de acuerdo a objetivos establecidos. Igualmente, pueden resolver problemas o situaciones de diversa índole, actuando de forma comprometida con el grupo y el entorno.

- Aplicar procedimientos en distintas áreas de servicio turístico, utilizando herramientas de administración y técnicas de atención, de acuerdo a políticas de la organización.

- Gestionar el proceso de reserva y venta de servicios de alojamiento, asesorando a los clientes en los distintos momentos del proceso según necesidades o requerimientos, aplicando protocolos de servicio y velando por los intereses de la empresa.

- Asesorar en la comercialización de transporte aéreo de pasajeros y servicios turísticos asociados, manejando sistemas de reservas computacionales para rutas y destinos turísticos, según necesidades o requerimientos, velando por el cumplimiento de normativa vigente, protocolos e intereses de la empresa.

- Programar servicios turísticos respondiendo a las demandas de productos solicitados por el cliente, coordinando con terceros, velando por el cumplimiento de la normativa, protocolos de servicio y seguridad y criterios de sustentabilidad.

Desarrollar experiencias turísticas, utilizando metodología de mapa de procesos de experiencias, de acuerdo a oferta existente.

- Guiar a pasajeros en destinos turísticos de intereses especiales, otorgando servicio según necesidad y requerimientos, potenciando y promocionando los hitos significativos presentes en la actividad, de acuerdo a la oferta existente y planificación, promoviendo la sustentabilidad del destino.

- Desarrollar oferta turística, aplicando las herramientas básicas de administración, utilizando instrumentos públicos o privados para el emprendimiento y proyectos, de acuerdo a las características del mercado en el que está inserto.



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Santo Tomás

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Utilizar las herramientas básicas de las ciencias para la representación de información, argumentación de resultados y resolución de problemas contextualizados, de acuerdo a los requerimientos del mundo laboral y académico.
- Comunicarse de manera efectiva, expresando las ideas con claridad y coherencia, tanto en forma oral como escrita.
- Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo en ambientes inter y multidisciplinares, que permitan resolver problemas, actuando con iniciativa, responsabilidad, capacidad de adaptación, orientación al servicio e innovación para el cumplimiento de exigencias y compromisos adquiridos.
- Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social, respetuoso de la dignidad humana en las relaciones personales y en los diferentes ámbitos de acción laboral y profesional.
- Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo en ambientes inter y multidisciplinares, que permitan resolver problemas, actuando con iniciativa, responsabilidad, capacidad de adaptación, orientación al servicio e innovación para el cumplimiento de exigencias y compromisos adquiridos.
- Realizar proyectos en el ámbito del emprendimiento, mejora de proceso o servicio con un enfoque social que respondan a una problemática o necesidad detectada en áreas de servicio o productivas, según motivaciones o requerimientos del ecosistema sectorial en el que se enmarque, y de acuerdo con el ámbito de acción e influencia de la disciplina.

COMPETENCIAS DIGITALES

Utilizar las herramientas básicas de las ciencias para la representación de información, argumentación de resultados y resolución de problemas contextualizados, de acuerdo a los requerimientos del mundo laboral y académico.

PERFIL EGRESO

El egresado de la carrera Técnico en Turismo cuenta con una sólida formación para desarrollar, programar, gestionar y comercializar servicios y experiencias turísticas sustentables, orientando y asesorando a clientes según necesidades y requerimientos, empleando técnicas de excelencia en el servicio, velando por los protocolos, estándares de calidad y procedimientos de la empresa.

Este técnico, además se caracteriza por ser una persona íntegra, capaz de colaborar con equipos de trabajo generando espacios de reflexión y aprendizaje de acuerdo con los objetivos establecidos. Siendo capaz de resolver problemas o situaciones de diversa índole, actuando de forma comprometida con otros, el grupo y el entorno.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

A lo largo de la carrera, el estudiante puede optar a recibir 5 certificaciones académicas, aprobando las asignaturas establecidas para ello. Las certificaciones pueden ser:

- Servicio de Alojamiento Turístico
- Diseño de Servicios y Experiencia Turística
- Desarrollo de Oferta Turística.
- Servicio de Transporte Turístico
- Servicio de Guiaje

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

dperezl@santotomas.cl

SITIO WEB

<https://www.ipsantotomas.cl/carreras/tecnico-en-turismo/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Santo Tomás

INSTITUCIÓN

Corporación Instituto Profesional Santo Tomás

CARRERA

Turismo Aventura

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de nivel superior en Turismo Aventura

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera Turismo Aventura tiene como objetivo formar a un técnico de Nivel Superior, con conocimientos y herramientas del turismo ligado a la actividad deportiva, recreacional y de interpretación patrimonial; orientado al logro, responsable en el ámbito laboral y social, respetuoso de los principios y valores que se relacionan con el ejercicio de la profesión, con las competencias necesarias para ejercer su carrera en los diversos ámbitos en que se desarrolla este sector laboral.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral:**
4° semestre, 400 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El egresado de esta carrera está capacitado para desempeñarse en empresas de turismo o deporte aventura, operadores de turismo, empresas relacionadas con el transporte, hoteles y servicios relacionados con el Turismo Aventura, además de ejercer libremente la profesión.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicarse de manera efectiva, expresando las ideas con claridad y coherencia, tanto en forma oral como escrita (Inglés-Español).
- Demostrar capacidad de trabajo en equipo, con proactividad y un alto sentido de calidad para el logro de los objetivos.
- Utilizar el autoaprendizaje, la formación permanente y continua, la capacidad crítica y autocrítica, como herramienta para la adaptación a los cambios permanentes de la sociedad del conocimiento y el desarrollo profesional.
- Utilizar las tecnologías de la comunicación y la información como herramienta para el aprendizaje autónomo y el mejoramiento del desempeño personal y profesional.
- Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social, respetuoso de la dignidad humana en las relaciones personales y en los diferentes ámbitos de acción laboral y profesional.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Utilizar las herramientas básicas de las ciencias para la representación de información
- Argumentación de resultados y resolución de problemas contextualizados, de acuerdo a los requerimientos del mundo laboral y académico



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Santo Tomás

PERFIL EGRESO

El egresado de la carrera técnica de Turismo Aventura del Centro de Formación Técnica Santo Tomás es un profesional capaz de desarrollar actividades de Turismo Aventura en Senderismo, Trekking y Media Montaña, además de desempeñarse como Guía de Turismo y gestionar emprendimiento en Turismo y Ecoturismo; todo lo anterior relacionado con aspectos culturales nacionales, regionales e internacionales.

Además, es un profesional con una visión cristiana, valórica e integral del hombre con alto grado de responsabilidad, respetuoso de las personas, capaz de trabajar en equipo para lograr los objetivos laborales e interactuar con grupos interdisciplinarios, asumiendo una actitud de servicio y de seguir aprendiendo.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

En el transcurso de la carrera el estudiante obtiene 2 certificaciones académicas, aprobando las asignaturas establecidas para ello. Las certificaciones son:

- Guía de Turismo
- Gestión de proyectos de ecoturismo.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

rodrigoalatemu@santotomas.cl

SITIO WEB

<https://www.tupuedes.cl/carreras/centro-de-formacion-tecnica/turismo-aventura/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional AIEP

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional AIEP

CARRERA

Técnico en Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres (4 semestres con título AIEP + 1 semestre de proceso de titulación)

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica:**
5to semestre, 504 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de nivel superior en Turismo se podrá desempeñar en instituciones públicas y privadas asociadas a la promoción turística del patrimonio cultural y natural del país, empresas de turismo, operadores de servicios turísticos, agencias de viajes y de transporte, hoteles, resorts, casinos y, en general, en cualquier empresa e institución que promueva y comercialice servicios turísticos a nivel nacional e internacional.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Operar proyectos de turismo a nivel comunal, regional y nacional, considerando redes turísticas privadas y políticas sectoriales de gobierno asociadas a Sernatur, considerando estándares de la industria y criterios de sustentabilidad.
- Realizar guiados turísticos que promuevan el patrimonio y la diversidad cultural de Chile, considerando la comercialización y difusión de productos turísticos nacionales y de intereses especiales.
- Colaborar en la gestión de actividades asociadas a la operación de una agencia turística, considerando itinerarios, operaciones de transporte, reservas, compra de pasajes, actividades recreativas y servicios turísticos generales, según requerimientos del cliente y estándares de la industria
- Comunicarse en idioma inglés a nivel básico, de forma oral, escrita y en el contexto de la industria turística, considerando el uso de estructuras sintácticas y léxico fundamental acorde al nivel A2 del Marco Común de Referencia para las lenguas.
- Demostrar habilidades personales y sociales en el mundo del trabajo, considerando el manejo de herramientas de empleabilidad para su desarrollo laboral.
- Incorporar herramientas de creatividad e innovación para su inserción y desarrollo en organizaciones sustentables

COMPETENCIAS DIGITALES

- Uso de software Amadeus

PERFIL EGRESO

Técnico de nivel superior capacitado para ejecutar y participar de procesos operativos, administrativos y comerciales en empresas turísticas, considerando estándares de calidad del servicio como eje en la relación huésped turista. Asimismo, podrá desempeñarse como guía turístico en diferentes áreas, entre las que destaca Naturaleza, Patrimonio e Intereses Especiales, desarrollando además la capacidad de comunicarse de manera instrumental en inglés y portugués, asumiendo la responsabilidad de promover el respeto y sustentabilidad en la relación con el medio ambiente a través de la gestión individual y el trabajo colaborativo

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Certificados de especialidad (2º, 3º y 4º Semestre)

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Natalia Araos Maripangue
Jefa Nacional de especialidad
natalia.araos@aiep.cl

SITIO WEB

www.aiep.cl/carrera/tecnico-en-turismo/69/



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional AIEP

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional AIEP

CARRERA

Gastronomía Internacional

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres (4 semestres con título AIEP + 1 semestre de proceso de titulación)

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico en Nivel Superior en Gastronomía Internacional

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica:**
5to semestre, 504 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico en Gastronomía Internacional podrá desempeñarse en empresas o instituciones que ofrezcan servicio de preparación de alimentos, así como en restaurantes y hoteles. Asimismo, podrá generar sus propios espacios de trabajo, a través la creación y gestión de empresas y la prestación de servicios en el ámbito de la gastronomía, banquetería y pastelería.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Elaborar preparaciones gastronómicas de acuerdo a criterios de sustentabilidad, considerando requerimientos de la industria y normativa vigente.
- Ejecutar servicio de bebidas, licores y vinos de acuerdo a estándares de la industria gastronómica y la normativa vigente.
- Organizar operaciones culinarias para la industria gastronómica, considerando el servicio al cliente y estándares de calidad.
- Realizar proceso de selección, adquisición, porcionamiento, almacenamiento y conservación de insumos destinados a la preparación de alimentos, de acuerdo a normativa de higiene, seguridad y estándares de la industria gastronómica.
- Demostrar habilidades personales y sociales en el mundo del trabajo, considerando el manejo de herramientas de empleabilidad para su desarrollo laboral.
- Incorporar herramientas de creatividad e innovación para su inserción y desarrollo en organizaciones sustentables
- Comunicarse en idioma inglés a nivel básico, de forma oral y escrita, considerando el uso de estructuras sintácticas y léxico fundamental en diversos contextos, acorde al nivel A1 del Marco Común de Referencia para las lenguas.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Uso de software Micros 3.700.

PERFIL EGRESO

El Técnico en Gastronomía Internacional es un técnico de nivel superior con competencias para participar en la elaboración de ofertas gastronómicas en cocina chilena e internacional, servicio de vinos, bebidas y licores, de acuerdo con los estándares de la industria gastronómica y a la legislación vigente, cumpliendo con las condiciones de higiene, seguridad, responsabilidad y sustentabilidad.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Realizar un 5to semestre para obtener Certificación Internacional programa Kendall College de la National Louis University (aprobación del 100% de los módulos).
- Certificados de especialidad (2º, 3º y 4º Semestre)

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Natalia Araos Maripangue
Jefa Nacional de especialidad
natalia.araos@aiep.cl

SITIO WEB

<https://www.aiep.cl/carrera/gastronomia-internacional/67/>

ESCANÉAME
PARA MAYOR
INFORMACIÓN



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional AIEP

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional AIEP

CARRERA

Técnico en Hotelería

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres (4 semestres con título AIEP + 1 semestre de proceso de titulación)

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico en Nivel Superior en Hotelería

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica:**
5to semestre, 504 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico en Hotelería está capacitado para trabajar en hoteles nacionales e internacionales, hosterías, resorts, lodges, restaurantes, casinos de juegos y casinos institucionales, cruceros y en toda empresa o institución que ofrezca servicio de hospedaje, alimentos y bebidas.

Además, puede generar sus propios espacios de trabajo, a través de la creación y gestión de pymes y la realización de consultorías.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Colaborar en la gestión de operaciones de servicio asociadas a las áreas de recepción y habitaciones, considerando la administración de personal, insumos e instalaciones según normativa vigente y protocolos de la empresa.
- Administrar operaciones de alimentos y bebidas en hoteles, resorts y restaurantes, considerando normativa de higiene y seguridad, así como la selección de menús específicos a partir de consideraciones dietéticas, culturales y religiosas.
- Colaborar en la administración de un hotel y/o resort internacional, considerando herramientas de control de costos, herramientas de gestión, y operación de software para reservas, comunicación y servicio al cliente, según protocolos de la empresa.
- Comunicarse en idioma inglés a nivel básico, de forma oral, escrita y en el contexto de la industria hotelera, considerando el uso de estructuras sintácticas y léxico fundamental acorde al nivel A2 del Marco Común de Referencia para las lenguas.
- Demostrar habilidades personales y sociales en el mundo del trabajo, considerando el manejo de herramientas de empleabilidad para su desarrollo laboral.
- Incorporar herramientas de creatividad e innovación para su inserción y desarrollo en organizaciones sustentables.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Uso de software Micros 3.700, PMS Opera Cloud

PERFIL EGRESO

El Técnico de nivel superior en Hotelería es un profesional técnico con competencias para administrar las operaciones de hotelería y resorts internacionales de acuerdo con los estándares de la industria y a la legislación vigente, desde un enfoque de calidad y servicio al cliente y considerando la responsabilidad social y las soluciones sostenibles para los impactos ambientales de dichas operaciones.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Certificado de Comunicación y colaboración en la era digital
- Certificados de especialidad (2º, 3º y 4º Semestre)

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Natalia Araos Maripangue
Jefa Nacional de especialidad
natalia.araos@aiep.cl

SITIO WEB

www.aiep.cl/carrera/tecnico-en-administracion-hoteleria-y-resorts-internacional/68/

ESCANÉAME
PARA MAYOR
INFORMACIÓN



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Arcos

INSTITUCIÓN

Instituto profesional Arcos

CARRERA

Gestión y Producción de Eventos

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Gestión y Producción de Eventos

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La Carrera Gestión y Producción de Eventos se caracteriza por articular al interior del proceso formativo de sus estudiantes, aquellas capacidades, saberes, procedimientos, técnicas y metodologías de producción, que son muy reconocidas, pues los acredita en habilidades creativas, visuales, de comunicación y realización, que generan experiencias memorables las que favorecen al público objetivo y puesta en escena de cualquier Marca/Evento.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

Prácticas:

3° y 4° semestre, 240 horas totales distribuidas en proyectos reales aplicados en Talleres que culminan con la integración de practicas de Aprendizaje de Servicio (A+S), vinculadas al medio profesional, social, cultural y patrimonial de la Industria de Eventos

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Empresas de Eventos vinculadas a la Economía Creativa. Dirección de Eventos culturales gubernamentales, municipales, fundaciones de bien común y deportivas. Eventos de Turismo Recreativo y ecoturismo. Eventos presenciales, híbridos y virtuales. Empresas de Marketing Promocional y Corporativo. Productoras de ferias, congresos, exposiciones. Productoras Eventos Artísticos y musicales. Emprendimientos privados en sector eventos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Generar la idea creativa y comunicacional del proyecto evento, para responder a los objetivos y requerimientos del cliente, creando una experiencia de marca relevante.
- Organizar la producción sistémica y operativa de un evento, en función a sus objetivos comunicacionales, procedimentales, experienciales y simbólicos.
- Gestionar los recursos financieros, logísticos y técnicos, requeridos al interior del diseño de producción y puesta en escena de un evento.
- Dirigir la administración de la producción operativa de la puesta en escena de un evento presencial, híbrido o virtual, considerando los grupos y equipos de trabajo que participan en organización general de la actividad.
- Ejecutar el diseño de producción, experiencia y emoción del evento, de acuerdo con los requerimientos solicitados por las organizaciones, empresas y/o clientes, para el cumplimiento de los objetivos comunicacionales de la marca-evento.



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Arcos

COMPETENCIAS DIGITALES

- Conoce las herramientas gráficas, visuales y plataformas digitales, para la realización de un evento presencial, híbrido o virtual, de acuerdo a las comunicaciones estratégicas de la marca-evento.
- Distingue las diferentes productos multimediales del modo 3D y de soportes informáticos y digitales, para realizar la organización y producción de eventos híbridos y virtuales
- Define la estrategia visual, comunicacional y ambiental, para la producción y realización de un evento en modalidad virtual, híbrida o presencial.
- Aplica todas las herramientas gráficas y de plataformas digitales en la producción un evento virtual, híbrido o presencial.
- Diseña ideas innovadoras de emprendimiento en las áreas de marketing directo y digital, de acuerdo a las necesidades y oportunidades del entorno, considerando las dinámicas del proceso de transformación comercial, digital y cultural que viven las organizaciones.

PERFIL EGRESO

El TNS en Gestión y Producción de Eventos es un especialista que diseña, crea experiencias y mensajes relevantes que satisfacen las necesidades comunicacionales de la industria de los eventos, integrándose a un proceso formativo que las y los faculta para poder liderar diferentes proyectos vinculados al mercado de los eventos, como productores creativos, eficientes y eficaces que son capaces de asumir responsablemente los desafíos que les demanda el sector social, corporativo, artístico, patrimonial y cultural de los eventos.

Atributos que forman parte de la esencia formativa, técnica, profesional y humana, que se sustenta desde los lineamientos instructivos del Modelo Educativo del IP Arcos.

Los principales ámbitos de desarrollo disciplinar y profesional en el cual surgen los logros de aprendizajes del TNS en Gestión y Producción de Eventos son:

1er. Ámbito Realización: Gestión de Eventos

2do. Ámbito Realización: Producción de Eventos

3er. Ámbito Realización: Comunicación, emprendimiento e Innovación Creativa

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Macarena Herrera
practicarsarcos@arcos.cl
Av. Grecia 8991 Peñalolén.

SITIO WEB

<https://www.arcos.cl/tecnico-en-gestion-y-produccion-de-eventos/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Arcos

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional Arcos

CARRERA

Turismo Sustentable

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador Turístico

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Turismo Sustentable forma a profesionales especializados en administración y gestión turística, hitos formativos vinculados al liderazgo y desarrollo humano, desde los ejes de la economía creativa e innovación turística, generando proyectos y productos turísticos sustentables coherente con el medio socioterritorial, generando nuevos destinos turísticos que valoran la riqueza patrimonial natural y socio-cultural de las regiones.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

Prácticas:

7° y 8° semestres, 240 horas totales distribuidas proyectos reales de vinculación con el medio donde se aplican metodologías de Aprendizaje de Servicio (A+S), vinculadas a las necesidades del medio profesional, social, cultural y patrimonial del Turismo Sustentable.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El titulado estará en condiciones de administrar, gestionar empresas, organizaciones y proyectos turísticos sustentables, públicos y privados, además de innovar y emprender iniciativas de turismo sustentable, asesorar el desarrollo de diversos destinos turísticos sustentable, conformar y liderar equipos de trabajo públicos y privados, asumir roles de guía, instructor, entrenador o docente en administración del turismo sustentable.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comprender el marco legal vigente del sector turístico, para la implementación de proyectos e iniciativas sustentables a nivel nacional e internacional.
- Manejar el ciclo administrativo que permita el desarrollo de organizaciones turísticas sustentables en un contexto local y global.
- Generar oportunidades de mercado en el sector de la economía creativa, que fomenten la oferta de nuevos destinos turísticos sustentables.
- Desarrollar habilidades genéricas que propendan por la diversidad, multiculturalidad y versatilidad, para facilitar la inclusión en la práctica del turismo, mediante el enfoque de aprendizaje de servicio.
- Aplicar estrategias y herramientas de gestión de grupos y equipos de manera inclusiva, para el desarrollo sustentable, valorando la diversidad de personas beneficiarias de la actividad turística.



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Arcos

COMPETENCIAS DIGITALES

- Analiza las condicionantes territoriales y diversidad de espacios para el desarrollo de actividades turísticas regionales, fortaleciendo una gestión territorial y recreativa sustentable.
- Aplica tecnologías de la información y comunicación para levantar y recopilar información según las necesidades del sector en relación con su entorno.
- Maneja tecnologías del empoderamiento y de participación, para la cohesión y fomento del desarrollo socioambiental de un territorio.
- Aplica Sistemas de Información Geográfica y análisis territorial en proyectos de turismo, como herramienta de apoyo al diseño de actividades, experiencias, productos y servicios turísticos.
- Aplica herramientas metodológicas en el manejo de datos informáticos específicos, para representarlos en mapas digitales.

PERFIL EGRESO

El Administrador Turístico, es un profesional capaz de manejar y gestionar todos los procesos que garantizan el funcionamiento eficiente, efectivo y sustentable de organizaciones y empresas turísticas, abordando tanto sus aspectos operacionales como logísticos dentro del marco legal vigente.

En el ámbito de las economías creativas, este profesional es creador y gestor de nuevas ideas, proyectos y oportunidades turísticas/recreativas de calidad, con alta incidencia en el desarrollo sustentable y local.

Posee una visión sistémica y crítica de su entorno que le permite implementar acciones sinérgicas y promotoras de la sustentabilidad turística en múltiples escalas, destinos y grados de complejidad, así mismo, domina estrategias y habilidades

sociales para conducir, generar valor compartido y liderar colaborativamente grupos humanos inmersos en el ecosistema turístico sustentable.

Los principales ámbitos de realización del Administrador(ra) Turístico son:

- Administración y gestión sustentable del turismo
- Economía creativa e innovación turística
- Ambiente, territorio y sustentabilidad turística
- Desarrollo humano y liderazgo en turismo

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Macarena Herrera
practicascos@arcos.cl
Av. Grecia 8991 Peñalolén.

SITIO WEB

<https://www.arcos.cl/turismo-sustentable/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional EATRI

INSTITUCIÓN

IP EATRI

CARRERA

Técnico en Inglés mención Hotelería y Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Inglés Mención Hotelería y Turismo

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El egresado estará en condiciones de desempeñarse en hoteles, agencias de viaje, tour operadores, como ejecutivo de ventas y guía de turismo.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Se espera que, en su proceso formativo, el estudiante potencie actitudes y valores consistentes con los requerimientos institucionales y del desempeño laboral. Entre ellos: amabilidad, empatía, actitud de servicio, colaboración, tolerancia a la frustración, capacidad de adaptación, proactividad y responsabilidad.

PERFIL EGRESO

El titulado de la Carrera "Técnico en Inglés, mención Hotelería y Turismo", es un técnico de nivel superior capacitado para que, en el ámbito de la Hotelería y el Turismo, actúe como mediador lingüístico en inglés- español entre personas que no hablan el mismo idioma y que eventualmente no conocen la cultura en que está formulado el mensaje.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

edgardo.valdes@eatr.cl

SITIO WEB

www.eatri.cl



INSTITUTOS PROFESIONALES

instituto Culinary

INSTITUCIÓN

Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios

CARRERA

Administración de Artes Culinarias y Servicios

TOTAL DE SEMESTRES

Salida Técnica: 6 semestres
Salida Profesional: 8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Título Técnico: Técnico de Nivel Superior en Producción Culinaria

Título Profesional: Administrador en Artes Culinarias y Servicios

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera Administración de Artes Culinarias y Servicios forma profesionales que respondan a las demandas del área de los servicios culinarios, dando solución a los exigentes estándares que exigen los mercados nacionales e internacionales. Los administradores en artes culinarias y servicios reciben sólidas herramientas en técnicas y administración y son capaces de insertarse en diversos establecimientos gastronómicos, así como asesorar procesos y desarrollar productos y servicios culinarios propios.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica de Servicio:**
2° semestre (para salida técnica y profesional), 126 horas
- **Práctica Intermedia:**
4° semestre (para salida técnica y profesional), 413 horas
- **Práctica Profesional:**
6° semestre (para salida profesional), 413 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El administrador en artes culinarias y servicios puede desempeñarse en cocinas de hoteles, restaurantes, casinos, instalaciones de salud, empresas de catering, cruceros, eventos gastronómicos, entre otros. Su formación le entrega también sólidas herramientas para el emprendimiento, con énfasis en la creación de nuevos productos gastronómicos, y sólidos conocimientos en el área administrativa y comercial para generar propuestas que exploran las técnicas de gastronomía clásica y las de vanguardia, propias de la cocina moderna.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Vocación de servicio
- Responsabilidad
- Perseverancia
- Trabajo en equipo y Disciplina.

COMPETENCIAS DIGITALES

Diferentes asignaturas de la malla curricular buscan el desarrollo de competencias digitales que se obtienen a través del dominio de las siguientes herramientas y/o softwares:

- Excel
- Illustrator
- Photoshop
- Canvas.



INSTITUTO PROFESIONALES

Instituto Culinary

PERFIL EGRESO

Profesional que responda a las demandas del área de los servicios gastronómicos, dando solución a los exigentes estándares que demandan los mercados nacionales e internacionales, con la finalidad de satisfacer las necesidades de las personas, valorando sus costumbres, respetando las normas de higiene y nutrición, y aplicando una administración responsable y sustentable de los recursos existentes.

Es un profesional con una alta capacidad de trabajo en equipo y liderazgo, habilitado para administrar y operar distintos establecimientos gastronómicos -como hoteles, restaurantes y cafeterías-, para asesorar procesos y para desarrollar productos y servicios culinarios, entre otros. Con este objetivo moviliza sólidos conocimientos técnicos en artes culinarias y gestión, brindando soluciones concretas e innovadoras a las demandas del mercado.

Desarrolla las competencias necesarias para responder al medio nacional y/o internacional, considerando el uso de una segunda lengua, al alero de una orientación de excelencia por el servicio, buscando siempre el diseño y administración de procesos de gestión administrativa, elaborando propuestas gastronómicas innovadoras en la industria de los servicios y la hospitalidad, sin dejar de lado técnicas de vanguardia y normas de higiene y nutricionales vigentes.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Sede Santiago: Romina Arellano

romina.arellano@culinary.cl

Sede Viña del Mar: Isabel Rothkegel

irothkegel@culinary.cl

SITIO WEB

www.culinary.cl



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Culinary

INSTITUCIÓN

Instituto Internacional de Artes
Culinarias y Servicios

CARRERA

Administración de Empresas
Hoteleras y Servicios

TOTAL DE SEMESTRES

Salida Técnica: 6 semestres
Salida Profesional: 8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Título Técnico: Técnico de Nivel
Superior en Hotelería y Servicios

Título Profesional: Administrador en
Empresas Hoteleras y Servicios

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Administración de Empresas Hoteleras y Servicios pretende formar un profesional que analice y responda a las necesidades de la industria hotelera, servicios y/o turismo en general, entregando propuestas innovadoras, creativas y atingentes a los requerimientos que se le presentan, con sólidos conocimientos en la especificidad del rubro entre los que destacan, alto dominio comunicacional en diferentes contextos, uso y manejo de técnicas en servicio, alojamiento, gestión de operaciones, alimentos y bebidas.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica de Servicio:**
2° semestre (para salida técnica y profesional), 126 horas
- **Práctica Intermedia:**
4° semestre (para salida técnica y profesional), 413 horas
- **Práctica Profesional:**
6° semestre (para salida profesional), 413 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El administrador en empresas hoteleras y servicios puede desempeñarse en agencias de viajes, hoteles, resorts, restaurantes, agencias de turismo, entre otros. Su formación le entrega también sólidas herramientas para el emprendimiento, con énfasis en la creación de nuevos productos que promuevan y desarrollen el turismo, y sólidos conocimientos en el área administrativa y comercial.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Vocación de servicio
- Responsabilidad
- Perseverancia
- Trabajo en equipo
- Disciplina

COMPETENCIAS DIGITALES

Diferentes asignaturas de la malla curricular buscan el desarrollo de competencias digitales que se obtienen a través del dominio de las siguientes herramientas y/o softwares:

- Excel
- Opera
- Canvas



INSTITUTO PROFESIONALES

Instituto Culinary

PERFIL EGRESO

El administrador de empresas hoteleras y servicios es un profesional que analiza y responde a las necesidades de la industria hotelera, servicios y/o turismo en general, entregando propuestas innovadoras, creativas y atingentes, con sólidos conocimientos en la especificidad del rubro: alto dominio comunicacional, uso y manejo de técnicas en servicio, alojamiento, gestión de operaciones, alimentos y bebidas.

Tiene una alta capacidad de trabajo en equipo y de liderazgo, y está habilitado para administrar, evaluar y proponer oportunidades turísticas, así como para promover el desarrollo del turismo.

Desarrolla las competencias necesarias para responder al medio nacional y/o internacional, considerando el uso de una segunda lengua, al aro de una orientación de excelencia por el servicio y satisfacción del cliente, buscando siempre innovar en procesos, servicios y elementos de calidad, que brinden al usuario una experiencia única en cualquiera de los rubros de la hospitalidad, la hotelería y el turismo.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Sede Santiago: Romina Arellano
romina.arellano@culinary.cl

Sede Viña del Mar: Isabel Rothkegel
irothkegel@culinary.cl

SITIO WEB

www.culinary.cl



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Culinary

INSTITUCIÓN

Instituto Internacional de Artes
Culinarias y Servicios

CARRERA

Dirección y Producción de Eventos

TOTAL DE SEMESTRES

Salida Técnica: 6 semestres
Salida Profesional: 8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Título Técnico:

Técnico de Nivel Superior en Produc-
ción de Eventos

Título Profesional:

Director y Productor de Eventos

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Dirección y Producción de Eventos pretende que los profesionales respondan a las demandas del área de los servicios y eventos, dando solución a los exigentes estándares que demandan los clientes de los mercados nacionales e internacionales, con la finalidad de satisfacer las necesidades comerciales, artísticas, culturales y de entretenimiento, entre otras.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica de Servicio:**
2° semestre (para salida técnica y profesional), 126 horas
- **Práctica Intermedia:**
4° semestre (para salida técnica y profesional), 413 horas
- **Práctica Profesional:**
6° semestre (para salida profesional),
413 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El director y productor de eventos puede desempeñarse en productoras de eventos, departamentos de marketing de diferentes empresas y de amplios rubros, centros de eventos, entre otros. Su formación le entrega también sólidas herramientas para el emprendimiento, con énfasis en la creación de nuevos productos que promuevan y desarrollen los eventos, y sólidos conocimientos en el área administrativa y comercial.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Vocación de servicio
- Responsabilidad
- Perseverancia
- Trabajo en equipo
- Disciplina.

COMPETENCIAS DIGITALES

Diferentes asignaturas de la malla curricular buscan el desarrollo de competencias digitales que se obtienen a través del dominio de las siguientes herramientas y/o softwares:

- Excel
- Canvas
- Illustrator
- Photoshop
- OBS Studio
- Meat
- Zoom
- Youtube.



INSTITUTO PROFESIONALES

Instituto Culinary

PERFIL EGRESO

El director y productor de eventos es un profesional que responde a las demandas del área de los servicios y eventos, dando solución a los exigentes estándares que esperan los clientes de los mercados nacionales e internacionales, con la finalidad de satisfacer las necesidades comerciales, artísticas, culturales y de entretenimiento, entre otras.

Es un profesional con una alta capacidad de trabajo en equipo y liderazgo, habilitado para diseñar, planificar, dirigir y evaluar el producto y/o evento solicitado.

Utiliza e integra conocimientos, técnicas y tecnología de vanguardia, así como también posee capacidad creativa, publicitaria y emprendedora para la venta y difusión del evento.

Se espera que desarrolle las competencias necesarias para responder al medio nacional y/o internacional, utilizando tecnologías de punta, considerando el uso de una segunda lengua, con sentido de orientación por el servicio, buscando siempre el diseño y administración de eventos y servicios, sin dejar de lado la especificidad técnica y de vanguardia propia del rubro.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Sede Santiago: Romina Arellano
romina.arellano@culinary.cl

Sede Viña del Mar: Isabel Rothkegel
irothkegel@culinary.cl

SITIO WEB

www.culinary.cl



INSTITUTOS PROFESIONALES

Duoc UC

INSTITUCIÓN

Duoc UC

CARRERA

Gastronomía

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico en Gastronomía

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica Laboral:**
3° semestre, 180 horas
- **Práctica Profesional:**
5° semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El campo laboral del Técnico en Gastronomía está constituido por diferentes establecimientos de la industria gastronómica: hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centros de eventos y pastelerías entre otros, como también desarrollar proyectos gastronómicos, pudiendo ocupar cargos productivos, administrativos y de gestión a nivel nacional e internacional.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Resolver problemas de la vida cotidiana, ámbito científico y mundo laboral.
- Comunicarse en forma oral y escrita en marcos laborales y disciplinares.
- Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés en situaciones sociolaborales a un nivel elemental, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.
- Capacidad para generar ideas, soluciones o procesos innovadores.
- Desarrollar proyectos de emprendimiento. Trabajar en equipo.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Microsoft Office
- Redes sociales



INSTITUTO PROFESIONALES

Duoc UC

PERFIL EGRESO

El Técnico en Gastronomía al finalizar sus estudios estará capacitado para planificar y producir ofertas gastronómicas, supervisando equipos de trabajo, procesos de compra, abastecimiento y bodega; controlando la calidad y la seguridad en las diferentes etapas de la producción, según la demanda, estándares nacionales e internacionales y normativa vigente.

Atender al cliente nacional e internacional otorgando productos que satisfagan sus necesidades.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Alimentación Colectiva
- Cocina Especializada
- Servicio de Comedores
- Bar y cocktelería

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Alan Kallens

Eliodoro Yañez 1595 piso 8
turismolaboral@duoc.cl
+56 2 2999 2019

SITIO WEB

<https://www.duoc.cl/carreras/gastronomia/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Duoc UC

INSTITUCIÓN

Duoc UC

CARRERA

Gastronomía Internacional

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador Gastronómico

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral I:**
3° semestre, 180 horas
- **Práctica laboral II:**
5° semestre, 360 horas
- **Práctica profesional:**
8° semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El campo laboral para el ejercicio de esta carrera está constituido por diferentes establecimientos de la industria gastronómica: hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centros de eventos y pastelerías entre otros, como también desarrollar proyectos gastronómicos. Pudiendo ocupar cargos productivos, administrativos y de gestión a nivel nacional e internacional.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Resolver problemas de la vida cotidiana, ámbito científico y mundo laboral.
- Comunicarse en forma oral y escrita en marcos laborales y disciplinares.
- Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés en situaciones sociolaborales a un nivel intermedio, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.
- Capacidad para generar ideas, soluciones o procesos innovadores.
- Desarrollar proyectos de emprendimiento. Trabajar en equipo.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Microsoft Office
- Redes sociales



INSTITUTO PROFESIONALES Duoc UC

PERFIL EGRESO

El Administrador Gastronómico al finalizar de sus estudios estará capacitado para diseñar, gestionar, producir y comercializar ofertas gastronómicas, internacionales y nacionales con identidad regional chilena, supervisando y administrando las etapas del proceso productivo y de servicios, en las diferentes áreas de la industria gastronómica, de acuerdo a las tendencias, demandas y estándares de calidad establecidos.

- Atender al cliente nacional e internacional otorgando productos que satisfagan sus necesidades en su idioma y en inglés.

- Formular proyectos gastronómicos acorde a las necesidades de la industria, gestionando los recursos necesarios, para su realización.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Cocina Institucional
- Panadería, pastelería y repostería
- Cocina Internacional
- Recursos de Restaurante
- Servicio de alimentos y bebidas
- Cocina Regional Chilena.
- Tendencias Gastronómicas
- Proyectos Gastronómicos
- Panadería Especializada.
- Proyectos Gastronómicos
- Procesos Administrativos Gastronómicos
- Producción en Chocolatería

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Alan Kallens
Eliodoro Yañez 1595 piso 8
turismolaboral@duoc.cl
+56 2 2999 2019

SITIO WEB

<https://www.duoc.cl/carreras/gastronomia-internacional/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Duoc UC

INSTITUCIÓN

Duoc UC

CARRERA

Turismo Técnico Mención Empresas Turísticas

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico en Empresas Turísticas

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral:**
3° semestre, 180 horas
- **Práctica profesional:**
5° semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Estará habilitado para desempeñarse como guía, agente operativo, orientador en la administración de empresas turísticas como: Tour Operadores, Mayoristas, Agencias de Viajes, Administraciones Públicas, Oficinas de Información y/o Promoción Turística, Consultorías, Centros de Eventos y Congresos y Empresas de Transporte Aéreo.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Resolver situaciones problemáticas y razonamiento matemático básico.
- Comunicarse en forma oral o escrita.
- Reconocer un desempeño correcto de especialidad en el área del Ecoturismo.
- Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés
- Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Microsoft Office
- PMS Opera
- GDS Sabre
- Redes sociales



INSTITUTO PROFESIONALES Duoc UC

PERFIL EGRESO

- Estará capacitado para diseñar y operar programas, servicios y productos turísticos, que satisfagan las necesidades actuales y potenciales de clientes locales e internacionales.
- Atender al cliente otorgando servicios que satisfagan sus necesidades en idioma español y en inglés.
- En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Guía Turístico
- Agente de Ventas y Reservas Turísticas
- Administración de Procesos Contables de Empresas de Viajes

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Juan López
Eliodoro Yañez 1595 piso 8
turismolaboral@duoc.cl
+56 2 2999 2896

SITIO WEB

<http://www.duoc.cl/carrera/turismo-tecnico-mencion-en-empresas-turisticas>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Duoc UC

INSTITUCIÓN

Duoc UC

CARRERA

Turismo de Aventura

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico en Turismo de Aventura

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral:**
3° semestre, 180 horas
- **Práctica profesional:**
5° semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico en Turismo de Aventura podrá desempeñarse como Guía, Monitor y Asistente Operativo de empresas turísticas, centros educativos, oficinas de Información, centros de eventos, centros de Bienestar Corporal, Centros Deportivos, Alojamientos al Aire Libre, Operador de Excursiones y Actividades al Aire Libre, Departamentos de Recursos Humanos, Parques Naturales, Áreas Protegidas e Instituciones ligadas al desarrollo y bienestar de personas.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Resolver situaciones problemáticas y razonamiento matemático básico.
- Comunicarse en forma oral o escrita.
- Reconocer un desempeño correcto de especialidad en el área del Ecoturismo.
- Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés,
- Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Microsoft Office
- Redes sociales

PERFIL EGRESO

- Estará capacitado para diseñar y operar productos y servicios en el área del turismo de naturaleza y de intereses especiales, que satisfagan las necesidades actuales y potenciales de clientes locales e internacionales, acorde a un desarrollo sustentable, según las normas vigentes.
- Atender al cliente nacional e internacional otorgando servicios que satisfagan sus necesidades en idioma español y en inglés.
- En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.



INSTITUTO PROFESIONALES

Duoc UC

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Turismo Sustentable en Áreas Silvestres
- Seguridad y Logística en Áreas Silvestres

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Juan López
Eliodoro Yañez 1595 piso 8
turismolaboral@duoc.cl
+56 2 2999 2896

SITIO WEB

<http://www.duoc.cl/carrera/turismo-de-aventura>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Duoc UC

INSTITUCIÓN

Duoc UC

CARRERA

Administración Hotelera

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico en Administración Hotelera

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El campo laboral del Técnico en Administración Hotelera está en hoteles y empresas de hospedaje, albergues, hospitales, restaurantes, cruceros, centros de convenciones, eventos y catering.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral:**
3° semestre, 180 horas
- **Práctica profesional:**
5° semestre, 360 horas

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Resolver situaciones problemáticas y razonamiento matemático básico.
- Comunicarse en forma oral o escrita.
- Reconocer un desempeño correcto de especialidad en el área del Ecoturismo.
- Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés
- Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Microsoft Office
- PMS Opera
- Redes sociales

PERFIL EGRESO

Estará capacitado para operar y supervisar las áreas de alimentos y bebidas, recepción y habitaciones, en empresas de hospedaje y de servicios gastronómicos; planificar y coordinar eventos y banquetes, de acuerdo a protocolos establecidos, atendiendo a clientes nacionales e internacionales, en idioma español y en inglés.

En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.



INSTITUTO PROFESIONALES

Duoc UC

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Servicio de Recepción y Habitaciones
- Servicios de AAYBB
- Servicios de Banquetería

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Juan López
Eliodoro Yañez 1595 piso 8
turismolaboral@duoc.cl
+56 2 2999 2896

SITIO WEB

<http://www.duoc.cl/carrera/administracion-hotelera>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Duoc UC

INSTITUCIÓN

Duoc UC

CARRERA

Turismo y Hotelería

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador en Turismo y Hotelería

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral:**
3° semestre, 180 horas
- **Práctica profesional:**
6° semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Áreas de gestión y administración, tanto a nivel nacional como internacional, de las distintas empresas turísticas Hoteles, Bed & Breakfast, hostales, restaurantes, cruceros, centros de convenciones, catering & eventos, tour operadores, mayoristas y agencias, administración pública y municipalidades, información turística, consultorías, compañías aéreas, rent a cars; así como proponer sus propios negocios y proyectos de innovación en la Industria.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Resolver situaciones problemáticas y razonamiento matemático básico.
- Comunicarse en forma oral o escrita.
- Reconocer un desempeño correcto de especialidad en el área del Ecoturismo.
- Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés
- Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Microsoft Office
- PMS Opera
- GDS Sabre
- Redes sociales



INSTITUTO PROFESIONALES

Duoc UC

PERFIL EGRESO

El Administrador en Turismo y Hotelería al finalizar sus estudios estará capacitado para operar, diseñar, desarrollar, administrar y comercializar productos turísticos de nivel internacional. Diseñar y desarrollar proyectos y programas para el turismo y la hotelería. Recibir y atender clientes multiculturales, en idioma español, en inglés o en portugués.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Guía turístico.
- Recepcionista y housekeeper.
- Agente de BSP.
- Marketing y ventas.
- Gestión eventos y convenciones

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Juan López

Eliodoro Yañez 1595 piso 8

turismolaboral@duoc.cl

+56 2 2999 2896

SITIO WEB

<http://www.duoc.cl/carrera/turismo-y-hoteleria>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Duoc UC

INSTITUCIÓN

Duoc UC

CARRERA

Tourism & Hospitality

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Tourism & Hospitality Manager

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral:**
3º semestre, 180 horas
- **Práctica profesional:**
6º semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Áreas de gestión y administración, tanto a nivel nacional como internacional, de las distintas empresas turísticas Hoteles, Bed & Breakfast, hostales, restaurantes, cruceros, centros de convenciones, catering & eventos, tour operadores, mayoristas y agencias, administración pública y municipalidades, información turística, consultorías, compañías aéreas, rent a cars; así como proponer sus propios negocios y proyectos de innovación en la Industria.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Resolver situaciones problemáticas y razonamiento matemático básico.
- Comunicarse en forma oral o escrita.
- Reconocer un desempeño correcto de especialidad en el área del Ecoturismo.
- Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés.
- Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Microsoft Office
- PMS Opera
- GDS Sabre
- Redes sociales



INSTITUTO PROFESIONALES

Duoc UC

PERFIL EGRESO

- Estará capacitado para operar, diseñar, desarrollar, administrar y comercializar productos turísticos de nivel internacional.
- Debe recibir y atender clientes multiculturales, en su idioma, en inglés o en portugués, focalizando su quehacer en satisfacer sus actuales y potenciales necesidades, de acuerdo con estándares de calidad en servicio.
- Debe ser capaz de diseñar y desarrollar proyectos y programas para el turismo y la hotelería, considerando los principios de sustentabilidad y responsabilidad social empresarial de acuerdo con el Código de Ética del Turismo de la OMT.
- En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Tour Guide Certificate
- Receptionist & Housekeeper Certificate.
- Reservations & BSP Agent Certificate.
- Marketing & Sales Agent Certificate.
- Meeting & Convention Manager Certificate.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Juan López
Eliodoro Yañez 1595 piso 8
turismolaboral@duoc.cl
+56 2 2999 2896

SITIO WEB

<http://www.duoc.cl/carrera/tourism-hospitality>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Duoc UC

INSTITUCIÓN

Duoc UC

CARRERA

Ecoturismo

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador en Proyectos de Ecoturismo

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral I:**
3º semestre, 180 horas
- **Práctica laboral II:**
5º semestre, 180 horas
- **Práctica profesional:**
8º semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Administrador de Proyectos de Ecoturismo podrá desempeñarse como guía, agente operativo, consultor de viajes, planificador y gestor de destinos, evaluador de proyectos, administrador de empresas turísticas como: Tour Operadores, Mayoristas, Agencias de Viajes, Administraciones Públicas, Oficinas de Información y/o Promoción Turística, Consultorías, Gerencias Regionales, Centros de Eventos y Congresos y organizaciones o instituciones públicas. Capaz de sus propios emprendimientos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Resolver situaciones problemáticas y razonamiento matemático básico.
- Comunicarse en forma oral o escrita.
- Reconocer un desempeño correcto de especialidad en el área del Ecoturismo.
- Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés.
- Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Microsoft Office
- PMS Opera
- GDS Sabre
- Redes sociales



INSTITUTO PROFESIONALES Duoc UC

PERFIL EGRESO

- Estará capacitado para diseñar, desarrollar, gestionar y administrar proyectos ecoturísticos; operar productos y servicios en el área del turismo de naturaleza y de intereses especiales, que satisfagan las necesidades actuales y potenciales de clientes locales e internacionales, acorde a un desarrollo sustentable, según las normas vigentes.

- Atender al cliente nacional e internacional otorgando servicios que satisfagan sus necesidades en idioma español y en inglés.

- En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Turismo Sustentable en Áreas Silvestres
- Seguridad y Logística en Áreas Silvestres
- Gestor Ecoturístico en Áreas Silvestres
- Gestor de Empresas Ecoturísticas

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Juan López
Eliodoro Yañez 1595 piso 8
turismolaboral@duoc.cl
+56 2 2999 2896

SITIO WEB

<http://www.duoc.cl/carrera/ecoturismo>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional de Chile

INSTITUCIÓN

IP de Chile

CARRERA

Administración en Gastronomía

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador Gastronómico

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Esta carrera otorga el título de Administrador Gastronómico, profesional capaz de desenvolverse en la gestión Operativa, Administrativa y Comercial de la Industria Gastronómica con habilidades de emprender, desarrollar y gestionar proyectos en esta área, con un alto compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, sello de los estudiantes de IPCHILE.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Practica profesional:**
9º semestre, 360 hoas totales.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Administrador Gastronómico de IPCHILE podrá desempeñarse en establecimientos gastronómicos, tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios, satisfaciendo las necesidades de nuestro mercado y sus aspiraciones personales.

PERFIL EGRESO

El Administrador Gastronómico del Instituto Profesional de Chile es un profesional capacitado para orientar sus conocimientos y creatividad al desarrollo de técnicas culinarias, agregando valor a la industria gastronómica.

El titulado está capacitado para cumplir funciones enfocadas en el área de la administración, gestión y control de la producción gastronómica, en una variedad de establecimientos y servicios destinados a la preparación de alimentos y bebidas tales como: Hoteles, restaurantes, casinos, banqueteras, catering, clínicas, hospitales, servicio de Crucero y alimentación aérea, además de empresas proveedoras de equipamiento gastronómico.

De esta forma cuenta también con las herramientas y técnicas necesarias para iniciar su propio emprendimiento, atendiendo a las actuales demandas del mercado gastronómico y necesidades del cliente, velando por cumplir los estándares de higiene, seguridad y calidad de servicio.

El Titulado cuenta con las competencias necesarias para desarrollarse en las distintas áreas de la producción gastronómica tanto a nivel nacional como internacional, aplicando técnicas y protocolos de elaboración y producción culinaria de carta-menú, cumpliendo con las normativas vigentes y considerando es-

tándares de calidad y sustentabilidad; siendo capaz de entregar un servicio al cliente de acuerdo a las demandas del mercado, comunicándose de forma verbal y escrita en su idioma nativo y con nivel intermedio en idioma inglés.

El Administrador Gastronómico tiene habilidades y capacidades para diseñar, organizar y dirigir soluciones conducentes a responder a los requerimientos administrativos de los distintos procesos de la industria gastronómica, desarrollando estrategias con el fin de proponer e implementar decisiones técnicas y materiales en el ámbito de la logística del servicio gastronómico, así como de planificación del proceso productivo.

El Administrador Gastronómico, se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño técnico, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Ayudante de Cocina
- Ayudante de Pastelería
- Lengua Extranjera En Servicio Comedor
- Maestro de Cocina
- Maestro Pastelero
- Garzón

SITIO WEB

<https://www.ipchile.cl/carreras/administracion-gastronomica/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional de Chile

INSTITUCIÓN

IP de Chile

CARRERA

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Esta carrera otorga el título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, técnico capaz de desenvolverse en las distintas áreas de la producción gastronómica, planificando y elaborando una oferta gastronómica sustentable, en base a atributos de calidad y servicio de restauración que satisfagan las necesidades del cliente y comensal, considerando los estándares del mercado, con un alto compromiso y consciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, sello de los estudiantes de IPCHILE.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Prácticas profesional:**
5º semestre, 460 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía de IPCHILE principalmente en establecimientos gastronómicos tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; o bien ejercer su profesión libremente a través de la creación y desarrollo de su propia empresa.

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía del Instituto Profesional de Chile orienta su desarrollo laboral a las necesidades de la industria culinaria y de servicio, tanto a nivel nacional como internacional, adaptándose a la naturaleza de cada empresa del rubro gastronómico.

El titulado posee las competencias para desarrollarse en las distintas áreas de la producción gastronómica en establecimientos tales como hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, casinos, banqueteras, servicios de catering, clínicas, hospitales, cruceros y servicios de alimentación aérea, cumpliendo con estándares de servicio y producción, generando propuestas de menú considerando factores nutricionales y de rendimiento ajustándose a los costos y respetando el origen de las materias primas, organizando las labores de las brigadas de cocina, ejecutando técnicas de elaboración básica y avanzada cumpliendo

con la normativa vigente de seguridad e higiene considerando estándares de sustentabilidad, brindando servicio de restauración que satisfagan las necesidades del cliente considerando los estándares del mercado y comunicándose de forma verbal y escrita en su idioma nativo y en el idioma inglés, con sus superiores, colaboradores y clientes.

El Técnico en Gastronomía, se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y consciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño técnico, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Ayudante de Cocina
- Ayudante de Pastelería
- Lengua Extranjera
- Maestro de Cocina
- Maestro Pastelero
- Garzón

SITIO WEB

<https://www.ipchile.cl/carreras/tecnico-en-gastronomia/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional de Chile

INSTITUCIÓN

IP de Chile

CARRERA

Técnico de Nivel Superior en Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de nivel Superior en Turismo

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
5° semestre

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Turismo de IPCHILE, está preparado para desempeñarse en diferentes cargos técnicos de línea o de staff, en distintas empresas del sector turístico e instituciones públicas con orientación turística y en el diseño de experiencias turísticas y apoyo a la gestión territorial local. Su campo laboral se relaciona con operadores turísticos, agencias de viajes, transporte turístico, empresas de alojamiento, unidades de turismo comunal, regional y nacional, asociaciones gremiales, corporaciones, consultoras, cámaras de turismo y emprendimientos. Además, podrá desempeñarse como guía turístico o ejercer libremente su profesión.

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Turismo del Instituto Profesional de Chile orienta su quehacer laboral a la gestión administrativa, operativa y comercial de servicios ofertados por las empresas turísticas, vinculadas a la variedad de servicios que ofrece la industria en el territorio nacional, recibiendo una formación integral que le permite abarcar así las distintas áreas de la industria turística, orientando su accionar laboral en respetar permanentemente los criterios de sustentabilidad y los principios de responsabilidad turística según el código ético del turismo.

El titulado tiene las competencias disciplinares para desarrollarse en distintas empresas u organizaciones del rubro, tanto en el ámbito público como privado, siendo capaz de diseñar programas y elaborar productos turísticos, demostrando capacidades para dirigir a pequeña escala la gestión

administrativa y operativa de servicios en distintas áreas de la industria turística, tales como alojamientos, alimentación, agencia de viajes y tour operadores, así como también en líneas aéreas y centros de entretenimiento, comunicándose de forma verbal y escrita en su idioma nativo y en el idioma inglés y portugués, con sus superiores, colaboradores y clientes.

El Técnico en Turismo se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Certificación académica en habilidades de especialidad (técnicas de guiado, planeación turística) y habilidades en lengua extranjera (por empresa externa)

SITIO WEB

<https://www.ipchile.cl/carreras/tecnico-en-turismo/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional de Chile

INSTITUCIÓN

IP de Chile

CARRERA

Ingeniería en Gestión Turística

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de nivel Superior en Turismo

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Ingeniero en Gestión Turística de IPCHILE podrá desempeñar en la gestión estratégica de la comercialización, marketing, operación, gestión de experiencias en el ámbito de la Gestión Turística.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
7° semestre

Su campo laboral se relaciona con organizaciones públicas como unidades de turismo comunal, regional y nacional, en entornos rurales y urbanos; en organizaciones privadas como operadores turísticos, agencias de viajes, empresas de alojamiento, de transporte turístico, servicios de asistencia técnica, asociaciones gremiales, corporaciones, cámaras de turismo y emprendimientos propios y de terceros.

PERFIL EGRESO

El Ingeniero en Gestión Turística del Instituto Profesional de Chile orienta su quehacer profesional en la gestión de proyectos turísticos para los distintos territorios nacionales, elaborando diversos instrumentos de planificación y diagnóstico territorial de orden participativo de estos territorios, orientando su accionar laboral en respetar permanentemente los criterios de sustentabilidad y los principios de responsabilidad turística según el código ético del turismo.

El titulado tiene las competencias disciplinares para desarrollarse en distintas empresas u organizaciones del rubro turístico, tanto en el ámbito público como privado, demostrando capacidades para diagnosticar recursos turísticos y dirigir a pequeña escala la gestión administrativa y operativa de servicios.

Además de diseñar instrumentos de planificación basados

en diagnósticos territoriales participativos para gestionar proyectos turísticos, incluyendo la evaluación y planificación de los mismos, considerando aspectos del desarrollo sustentable para las distintas áreas de la industria turística, tales como alojamientos, alimentación, agencia de viajes y tour operadores, así como también en líneas aéreas y centros de entretenimiento; siendo capaz de comunicarse en lengua inglesa y portuguesa.

El Ingeniero en Gestión Turística se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y consciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Certificación académica en habilidades de especialidad (técnicas de guiado, planeación turística) y habilidades en lengua extranjera (por empresa externa)

SITIO WEB

<https://www.ipchile.cl/carreras/ingenieria-en-gestion-turistica/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Diego Portales

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional Diego Portales

CARRERA

Profesional Internacional Gastronómico en Artes Culinarias

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Profesional Internacional Gastronómico en Artes Culinarias

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Profesionalmente podrá desempeñarse en empresas de distintos sectores a nivel ejecutivo o como integrante especializado en equipos de trabajo.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **1° Práctica:**
320 horas - nivel V (salida intermedia)
- **2° Práctica:**
320 horas - nivel VI
- **3° Práctica:**
540 horas - nivel VII (al término del plan de estudios)

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Profesional con sólidos conocimientos y habilidades en el área gastronómica que le permiten crear y liderar proyectos gastronómicos con gran demanda en el mercado nacional e internacional, mediante la obtención y abastecimiento de alimentos y bebidas de calidad; entre otros, elaborando la producción gastronómica, con la aplicación de técnicas y estándares nacionales e internacionales de cocina y pastelería

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Diseño de espacios y flujos para los procesos de producción
- Agente de cambio motivador y gestor de nuevos desafíos en las artes culinarias
- Crear y liderar proyectos gastronómicos

COMPETENCIAS DIGITALES

- Uso de TICs nivel usuario



INSTITUTO PROFESIONALES

Instituto Profesional Diego Portales

PERFIL EGRESO

Profesional con sólidos conocimientos y habilidades en el área gastronómica que le permiten crear y liderar proyectos gastronómicos con gran demanda en el mercado nacional e internacional, mediante la obtención y abastecimiento de alimentos y bebidas de calidad; elaborando la producción gastronómica, con la aplicación de técnicas y estándares nacionales e internacionales de cocina y pastelería; diseñando espacios y flujos para los procesos de producción; valorando los aspectos culturales de la gastronomía chilena e internacional; supervisando y realizando

diferentes tipos de servicios de alimentos y bebidas; otorgando productos que satisfagan las necesidades del cliente; creando cartas y menús y comunicándose con el comensal en su idioma y dos idiomas extranjeros, observando y aplicando en todas las etapas de producción y servicio, las condiciones de higiene y seguridad, según los procedimientos de la empresa y la normativa vigente y con capacidad para desarrollar investigación en el campo gastronómico actuando como agente de cambio motivador y gestor de nuevos desafíos en las artes culinarias.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Técnico de Nivel Superior en Gastronomía
- Técnico de Nivel Superior en Gastronomía con Mención en Cocina Internacional y Pastelería Artística

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

malarcon@dportales.cl
icorrial@dportales.cl
226877500
Av. Salvador 1916 Ñuñoa

SITIO WEB

<http://www.dportales.cl/profesional-internacional-gastronomico-en-artes-culinarias/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Los Leones

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional Los Leones

CARRERA

Técnico en Turismo Sustentable

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo Sustentable

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Turismo Sustentable del Instituto Profesional Los Leones se encuentra habilitado para ejercer en el sector público o privado en las diversas áreas, organismos y empresas de turismo como agencias de viaje, tour operadores, líneas aéreas, aeropuertos, cruceros, empresas de transporte terrestre, hoteles, casinos de juego, edificios patrimoniales, museos, parques nacionales, consultoras de turismo, municipio y organismos de turismo nacional y regionales como Sernatur, Subsecretaría de Turismo y Corporaciones Regionales de turismo, desempeñando las siguientes funciones: agente de viajes, diseñador de productos turísticos, asistente de servicios al pasajero, recepcionista, anfitrión, guía de turismo, asistente, además el Técnico en Turismo Sustentable, puede ejercer de manera independiente, cumpliendo las funciones de emprendedor turístico.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
4º semestre, 360 horas.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

– Apertura hacia el aprendizaje:

Demuestra dominio de habilidades para aprender, de forma estratégica y flexible, utilizando procesos cognitivos y metacognitivos en función del aprendizaje permanente que le permita dar solución a problemas del contexto.

propios de su quehacer profesional, privilegiando el bien común.

– Trabajo en Equipo:

Participa en un grupo de trabajo, de manera activa y colaborativa, promoviendo el diálogo en un clima de respeto, para el logro de objetivos comunes.

– Ética y Responsabilidad Profesional:

Desempeña responsablemente su profesión, considerando el contexto y teniendo en cuenta los principios, códigos y reglas

PERFIL EGRESO

El Técnico en Turismo Sustentable del Instituto Profesional Los Leones, posee una sólida formación que le permite: planificar y operar procesos y sistemas administrativos y comerciales de vanguardia, aportar al diseño de experiencias turísticas y la gestión de proyectos públicos y privados, en diversos ámbitos de la oferta turística nacional, articulando para ello los elementos patrimoniales, económicos, tecnológicos, idiomáticos y éticos necesarios para la entrega de un servicio de calidad y sustentable.

La formación recibida orienta a potenciar el trabajo en equipo, a mantenerse en constante actualización de la disciplina y los avances tecnológicos que impactan la profesión, teniendo presente la responsabilidad profesional y ética para el desempeño de sus labores.

La formación recibida le permite entregar información turística potenciando la experiencia del turista internacional a través del vocabulario técnico en idioma inglés y portugués.

El Técnico en Turismo Sustentable del Instituto Profesional Los Leones, es un técnico activo en solucionar problemas propios del contexto en el que se desenvuelve, debido a que posee la habilidad de apertura hacia el aprendizaje, lo que le impulsa a mantenerse actualizado tanto en aspectos propios de su profesión como en la relación existente entre la sociedad y la profesión.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Karina Gabilán
kgabilan@ipleones.cl

Viviana Jara
vjara@ipleones.cl

SITIO WEB

<https://ipleones.cl/carrera/turismo-sustentable/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Los Leones

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional Los Leones

CARRERA

Técnico en Hotelería

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Hotelería

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
4° semestre, 360 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico en Hotelería se desempeña en las áreas de administración y operación de las siguientes organizaciones: empresas de alimentos y bebidas, restaurantes, bares y afines, cadenas hoteleras nacionales e internacionales, cruceros, resorts, spas y clínicas, centros deportivos o vacacionales, centros de convenciones, empresas organizadoras de catering y alimentación institucional, empresas de organización de eventos y casinos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Demuestra dominio de habilidades para aprender, de forma estratégica y flexible, utilizando procesos cognitivos y meta-cognitivos en función del aprendizaje permanente que le permita dar solución a problemas del contexto.
- Desempeña responsablemente su profesión, considerando el contexto y teniendo en cuenta los principios, códigos y reglas

propios de su quehacer profesional, privilegiando el bien común.

- Participa en un grupo de trabajo, de manera activa y colaborativa, promoviendo el diálogo en un clima de respeto, para el logro de objetivos comunes.

PERFIL EGRESO

El Técnico en Hotelería del Instituto Profesional Los Leones, es un técnico capacitado para administrar y desarrollar funciones de operación dentro de una empresa de hospedaje y servicios gastronómicos, gestionando de manera responsable los recursos disponibles en la prestación de servicios acordes a los estándares y normas de calidad, según la normativa vigente.

Su formación lo capacita para asistir al huésped extranjero de forma efectiva, en las distintas áreas, y además considerando el manejo de vocabulario técnico de cada lengua.

La formación recibida orienta a potenciar el trabajo en equipo, a mantenerse en constante actualización de

la disciplina y los avances tecnológicos que impactan la profesión, teniendo presente la responsabilidad profesional y ética para el desempeño de sus labores.

El Técnico en Hotelería del Instituto Profesional Los Leones, es un técnico activo en solucionar problemas propios del contexto en el que se desenvuelve, debido a que posee la habilidad de apertura hacia el aprendizaje lo que le impulsa a mantenerse actualizado tanto en aspectos propios de su profesión como en la relación existente entre la sociedad y la profesión.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Karina Gabilán
kgabilan@ipleones.cl
Viviana Jara
vjara@ipleones.cl

SITIO WEB

<https://ipleones.cl/carrera/tecnico-en-hoteleria/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional IPG

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional IPG

CARRERA

Técnico en Gastronomía

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía del Instituto Profesional IPG, forma personas idóneas para gestionar las actividades del servicio gastronómico. Su formación académica – teórica y práctica – favorece la aplicación adecuada de conceptos relacionados con los servicios de alimentación colectiva, tales como el almacenamiento de materias primas, la conservación de alimentos, y preparaciones gastronómicas.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
5º semestre, de 400 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, posee los conocimientos para desempeñarse en: Empresas que ofrecen servicios de alimentos, Empresas de alimentación (restaurantes, catering, casinos), Empresas organizadoras de eventos, Empresas de servicio sector turismo, Empresas de servicio sector salud, Administrar y operar su propia empresa de alimentos, Empresas públicas o privadas que requieran e implementen estrategias de desarrollo turístico, hotelero y gastronómico, Empresas termales

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Trabajo en equipo
- Responsable
- Creativo
- Empatía
- Asertivo

COMPETENCIAS DIGITALES

- Computación básica
- Uso de procesadores de texto
- Uso de planillas de cálculo

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía que forma el Instituto IPG, es un técnico capaz de planificar, organizar, elaborar y crear preparaciones gastronómicas, aplicando técnicas generales y avanzadas para el sector gastronómico comercial y colectivo. Su formación integral y ética permite que se desempeñe con responsabilidad y amabilidad con sólidas herramientas para el emprendimiento personal y/o de terceros. El eje personal y social contemplado en su formación técnico profesional le permite liderar equipos de trabajo vinculándose activamente con el medio y la sociedad.

SITIO WEB

<https://www.ipg.cl/>



INSTITUTOS PROFESIONALES

IPLACEX

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional Latinoamericano de Comercio Exterior - IP IPLACEX

CARRERA

Gastronomía Internacional y Cultural

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Técnico en Gastronomía Internacional y cultural, entrega las competencias para elaborar, proponer y administrar producciones gastronómicas, aplicando controles de calidad, higiene y seguridad en todas las etapas de elaboración, mantención y de atención al cliente, según estándares nacionales, internacionales y normativa vigente, utilizando el idioma inglés, logrando una mejor comunicación con el cliente extranjero.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
3º semestre, 360 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El campo laboral está compuesto por diferentes áreas de desarrollo de la producción y servicios gastronómicos, destacándose la alimentación colectiva en casinos, clínicas, colegios; en la panadería, pastelería y repostería; también en las áreas de hoteles, restaurantes, bares, eventos y banquetes, además de proyectos propios; pudiendo ocupar cargos, en producción, planificación, supervisión y gestión en la industria nacional e internacional.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Utilizar herramientas matemáticas para resolver problemas en contextos conocidos y transferibles al mundo laboral.
- Formar y desarrollar habilidades en la producción escrita y comprensión de textos de diferente naturaleza, que le permita al estudiante comunicarse eficazmente en los diversos ámbitos de la vida, con especial atención en su entorno profesional.
- Diseñar solución innovadora pertinente y factible, considerando las características propias del participante y una observación asertiva del entorno que lo rodea.
- Analizar y comprender la ética profesional como parámetros que rigen la actuación moral en el contexto laboral y la relevancia de este espacio en la concreción de valores y virtudes, mediante la revisión de contenidos, análisis de casos y dilemas éticos, propios de los diversos contextos profesionales.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Utilizar herramientas y aplicaciones de software de ofimática, de escritorio y web, para optimizar las labores del puesto de trabajo.



INSTITUTO PROFESIONALES IPLACEX

PERFIL EGRESO

El Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural, al finalizar su plan de estudios estará capacitado elaborar diferentes ofertas gastronómicas de la cocina nacional e internacional, poniendo en valor los contextos históricos y culturales; planificando y administrando procesos, controlando compras, abastecimiento y bodega, a través sistemas tradicionales y digitales; aplicando técnicas de calidad y seguridad en las diferentes etapas del proceso productivo, según la demanda, estándares nacionales e internacionales y normativa vigente.

Atender al cliente en las diferentes áreas de servicio de alimentos y bebidas, aplicando técnicas y protocolos, en forma oral y escrita, utilizando el idioma inglés, logrando una mejor comunicación con el cliente extranjero, otorgando productos que satisfagan sus necesidades. En su formación, IPLACEX enfatiza en el desarrollo de personas integrales, comprometidos con el desarrollo del país y su diversidad cultural, fortaleciendo las competencias de empleabilidad durante todo su proceso formativo.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Diplomado en Cocina Institucional
- Diplomado en Cocina Internacional
- Diplomado Panadería y Pastelería
- Certificado Eventos y Costos
- Diplomado Higiene y Alimentación Saludable
- Diplomado Cocina Patrimonial Chilena
- Diplomado Servicio Comedores y vinos
- Diplomado Atención al Cliente en Inglés

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

María Paz Cabezas

Jefe de Carrera

Compañía de Jesús 2015, Santiago

mcabezas@iplacex.cl

SITIO WEB

<https://www.iplacex.cl/carreras/tecnicas/gastronomia-2>



INSTITUTOS PROFESIONALES

Instituto Profesional Providencia

INSTITUCIÓN

Instituto Profesional Providencia (IPP)

CARRERA

Técnico Superior en Gestión Turística

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Gestión Turística

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Ésta es una carrera Técnico Profesional, que dura 5 semestres y está enfocada en entregar diferentes herramientas a los estudiantes, con el fin de que se puedan desenvolver en diversas áreas relacionadas con la disciplina. Esto, a través de asignaturas como Historia y Turismo, Guía de turismo, Recursos tecnológicos, Habilidades comunicacionales, Recursos turísticos, RRPP, Administración, Medios de transporte, entre otras.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica:**
5° semestre, 200 horas cronológicas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El campo laboral de esta carrera técnica abarca agencias de viaje, industria hotelera, resorts, casinos, líneas aéreas, organismos gubernamentales y municipales (Puntos de ayuda al turista, Sernatur, etc.). Además, puede hacer libre ejercicio de su carrera en emprendimientos vinculados al turismo, comercialización de productos relacionados al área y espacios geográficos atractivos de alcance internacional.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Organizar y ejecutar programación y ventas de destinos, productos y servicios turísticos nacionales e internacionales.
- Dominar tecnologías propias de la industria del turismo para la difusión y venta de productos y servicios turísticos en empresas del área.
- Generar espacios propios de trabajo, a través de la creación y gestión de microempresas o la asistencia técnica en el área turismo.
- Elaborar servicios y productos propios a distintos ámbitos y entornos en empresas turísticas.
- Comercializar productos y servicios turísticos con el propósito de lograr una experiencia turística satisfactoria y de calidad en mercados nacionales e internacionales.

COMPETENCIAS DIGITALES

Dominar tecnologías propias de la industria del turismo para la difusión y venta de productos y servicios turísticos en empresas del área, además de recursos tecnológicos que – hoy en día – son básicos para asegurar un buen funcionamiento de las organizaciones e informática de reservas.



INSTITUTO PROFESIONALES

Instituto Profesional Providencia

PERFIL EGRESO

La carrera forma técnicos capaces de administrar y diseñar planes estratégicos y de comercialización para empresas turísticas nacionales e internacionales, reconociendo las dinámicas que se generan en la industria y el mercado del turismo, con conocimientos teóricos y prácticos que les permiten aplicar las normativas vigentes propias del área. Este técnico es capaz de informar y conducir a diversos tipos de visitantes bajo una perspectiva de desarrollo sustentable de los destinos, por lo cual, puede desempeñarse en distintas empresas tanto Públicas como Privadas y ejercer de forma independiente su profesión a través de Agencias de Turismo.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Contacto general del área de Prácticas y Titulaciones
practicas@ipp.cl

Jefe de Prácticas y Titulaciones
kristell.marcano@ipp.cl

Gestor de Prácticas y Titulaciones
nicolas.concha@ipp.cl

SITIO WEB

<https://ipp.cl/tecnico-en-gestion-turistica/>





UNIVERSIDADES



UNIVERSIDADES



UNIVERSIDADES

Universidad Austral de Chile

INSTITUCIÓN

Universidad Austral de Chile

CARRERA

Administración de Empresas de Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

10 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador(a) de Empresas de Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Cuenta con una sólida formación en la gestión de organismos y empresas del sector, comercialización de servicios, planificación y ordenamiento del territorio e investigación del fenómeno turístico. Los estudiantes de nuestra Escuela tienen acceso preferente a las iniciativas más relevantes que se desarrollan en su campo, tanto en la Universidad como en su entorno local y regional.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
9º semestre, 357 horas cronológicas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Administrador de Empresas de Turismo tiene un amplio campo ocupacional en organizaciones públicas y privadas. Instituciones públicas como Intendencias, Gobernaciones y Municipios. Intuiciones privadas como empresas de hospitalidad tales como hoteles, restaurantes, complejos turísticos, agencias de viajes y operadores de turismo. También, nuestros egresados desarrollan competencias para el emprendimiento en turismo y técnicas de consultoría en turismo.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación, requeridas para desenvolverse, en el contexto profesional e interprofesional de la Administradora/ el Administrador de Empresas de Turismo con Sello UACH.
- Trabajar en equipo integrando y colaborando en el logro de metas y acciones comunes a la organización, en el contexto profesional e interprofesional de la Administradora/ el Administrador de Empresas de Turismo con Sello UACH.
- Manifestar compromiso ético sustentado en principios y valores de justicia, bien común y de dignidad a expresarse en el contexto profesional e interprofesional de la Administradora/ el Administrador de Empresas de Turismo con Sello UACH.
- Liderar acciones y procesos propios al área de desempeño, planeando, gestionando y tomando decisiones para el logro efectivo de las metas de la Administradora/ el Administrador de Empresas de Turismo con Sello UACH.



UNIVERSIDADES

Universidad Austral de Chile

COMPETENCIAS DIGITALES

El administrador de empresas de turismo adquiere competencias digitales en el ámbito de su formación general en cuanto a:

- Uso de plataformas electrónicas para establecer relaciones en espacios virtuales.

- Programa de análisis de datos para la elaboración de informes y estadísticas.

- Programas para la gestión de empresas turísticas.

PERFIL EGRESO

La Administradora/El Administrador de Empresas de Turismo de la Universidad Austral de Chile será capaz de planificar, gestionar y desarrollar la actividad turística y autogestionar innovadoras oportunidades de negocio, tanto en el ámbito de las unidades territoriales como a nivel del tejido empresarial en el dinámico escenario nacional e internacional, promoviendo el desarrollo armónico y sustentable del turismo que contribuyan al respeto por la naturaleza, la cultura y las comunidades locales desde principios éticos y de responsabilidad social, empleando asertivamente habilidades relacionales y comunicacionales con los grupos de interés que conforman el sector turístico en un mundo caracterizado por la globalización e internacionalización de los mercados.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Mirko Vera Campos

Los Laureles N° 35 Interior, Campus Isla Teja -
Valdivia, Chile
+56 632 221440

SITIO WEB

<https://www.uach.cl/admision/principal/valdivia/administracion-empresas-de-turismo>



UNIVERSIDADES

Universidad Austral de Chile

INSTITUCIÓN

Universidad Austral de Chile

CARRERA

Técnico Universitario en Turismo de Naturaleza

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo Naturaleza

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Carrera Técnica Universitaria de Turismo de Naturaleza con continuidad a título profesional de Administrador en Turismo de Naturaleza. Durante el proceso formativo podrás conocer y aplicar una amplia diversidad de actividades deportivas asociadas a la práctica del turismo de naturaleza, (trekking, montañismo, escalada, kayak, orientación, entre otras), con un fuerte énfasis en aspectos tales como: seguridad y manejo de riesgos en ambientes naturales, ecosistemas y biodiversidad de Chile, técnicas básicas y avanzadas aplicadas a la planificación y ejecución de expediciones, junto con abordar importantes conocimientos prácticos de emprendimiento, innovación, trabajo en equipo y gestión.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral intermedia:**
3° semestre, 204 horas.
- **Práctica laboral terminal:**
4° semestre, 332 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Empresas privadas en área de turismo al aire libre (outdoor), tour operadores, agencias de viaje, hoteles, lodges, alojamientos al aire libre, monitor, asistente operativo, encargados de logística incluso administrando empresas de turismo.

Además, pueden participar en organizaciones no gubernamentales como parques naturales privados, oficinas de información, centros de bienestar corporal, centros deportivos y corporaciones de turismo e investigación entre otras. Asimismo, se desempeñan en entidades públicas nacionales con presencia en las regiones, tales como SERNATUR, CONAF, INDAP, áreas silvestres protegidas del Estado, Ministerio del Medio Ambiente (MMA), centros culturales, oficina de turismo de las municipalidades y gobiernos regionales, museos; en consultoras, universidades, OTEC, tanto en organizaciones públicas como privadas y en el ejercicio independiente de la profesión.

COMPETENCIAS DIGITALES

Posee las asignaturas de administración de negocios, administración y gestión turística, comercialización turística y marketing digital para el desarrollo de competencias digitales de RRSS y creación de sitios Web.



UNIVERSIDADES

Universidad Austral de Chile

PERFIL EGRESO

La/El Técnico en Turismo de Naturaleza de la Universidad Austral de Chile es un profesional capaz de diseñar, gestionar, y evaluar servicios de expediciones de calidad, con un estilo simple, eficiente y eficaz, en el desarrollo de actividades que promuevan la salud, el deporte, la educación, la conservación, y el cuidado de las áreas silvestres, con distintos tipos de personas y grupos etarios. Lidera expediciones y servicios turísticos en general, vinculados a la naturaleza; que provean calidad de vida, salud, seguridad y confort a sus usuarios/as, en un marco de sustentabilidad ambiental, social y económica,

fundamentalmente bajo el contexto de la micro y pequeñas empresas del rubro.

Es capaz de dominar y utilizar los conocimientos del ambiente natural a través de técnicas de desplazamiento seguras en contextos terrestres y acuáticos, considerando distintas condiciones climáticas a través de la interpretación ambiental, social, económica y política de su entorno.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Paula Herrera

Jefa de Carrera

paula.herrera@uach.cl

SITIO WEB

[https://www.uach.cl/admision/principal/
coyhaique/tecnico-universitario-en-turismo-
de-naturaleza](https://www.uach.cl/admision/principal/coyhaique/tecnico-universitario-en-turismo-de-naturaleza)



UNIVERSIDADES

Universidad Austral de Chile

INSTITUCIÓN

Universidad Austral de Chile

CARRERA

Administración en Turismo de
Naturaleza

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador/a en Turismo de
Naturaleza

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Durante el proceso formativo podrás conocer y aplicar una amplia diversidad de actividades deportivas asociadas a la práctica del turismo de naturaleza, (trekking, montañismo, escalada, kayak, orientación, entre otras), con un fuerte énfasis en aspectos tales como: seguridad y manejo de riesgos en ambientes naturales, ecosistemas y biodiversidad de Chile, técnicas básicas y avanzadas aplicadas a la planificación y ejecución de expediciones, junto con abordar importantes conocimientos prácticos de emprendimiento, innovación, trabajo en equipo y gestión.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral intermedia:** 7º semestre, 230 horas.
- **Práctica laboral terminal:** 8º semestre, 332 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Empresas privadas en área de turismo al aire libre (outdoor), tour operadores, agencias de viaje, hoteles, lodges, alojamientos al aire libre, monitor, asistente operativo, encargados de logística incluso administrando empresas de turismo. Además, pueden participar en organizaciones no gubernamentales como parques naturales privados, oficinas de información, centros de bienestar corporal, centros deportivos y corporaciones de turismo e investigación entre otras.

Asimismo, se desempeñan en entidades públicas nacionales con presencia en las regiones, tales como SERNATUR, CONAF, INDAP, áreas silvestres protegidas del Estado, Ministerio del Medio Ambiente (MMA), centros culturales, oficina de turismo de las municipalidades y gobiernos regionales, museos; en consultoras, universidades, OTEC, tanto en organizaciones públicas como privadas y en el ejercicio independiente de la profesión.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Liderar acciones y procesos propios al área de desempeño, planeando, gestionando y tomando decisiones para el logro efectivo de las metas de la/el Administradora/Administrador en Turismo de Naturaleza.
- Emplear el idioma Inglés de manera funcional al ámbito profesional e interprofesional de desempeño de la/el Administradora/Administrador en Turismo de Naturaleza. Resolver problemas considerando la identificación de una dificultad y la aplicación de las mejores alternativas de solución, en el contexto profesional e interprofesional de la/el Administradora/Administrador en Turismo de Naturaleza.
- Manifestar una actitud innovadora, emprendedora y de adaptación al cambio en contextos globales y locales de la/el Administradora/Administrador en Turismo de Naturaleza.



UNIVERSIDADES

Universidad Austral de Chile

COMPETENCIAS DIGITALES

Posee las asignaturas de Administración de negocios, administración y gestión turística, comercialización turística y marketing digital para el desarrollo de competencias digitales de RRSS y creación de sitios Web.

PERFIL EGRESO

La Administradora/El Administrador en Turismo de la Universidad Austral de Chile es un profesional con una sólida experticia en la creación de experiencias turísticas que le permite desarrollar cada etapa de su elaboración en función de los marcos vigentes de calidad, seguridad y sustentabilidad enmarcadas en las actividades de turismo y aventura, considerando la aplicación del liderazgo transversal y situacional para el manejo de usuarios y convivencia con los territorios aledaños.

Además, desarrolla proyectos turísticos públicos y privados, promoviendo el desarrollo de la industria turística local y nacional y contemplando estrategias de negocios integrales

para la contribución del desarrollo del turismo emergente y sustentable del entorno en el cual se desempeña. De este modo emplea los componentes del entorno natural para el desarrollo de actividades de turismo y conservación de naturaleza, participando y contribuyendo en actividades enmarcadas en la gestión del territorio, considerando el medio natural y social y el manejo de riesgos en el desenvolvimiento de experiencias en la naturaleza.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Paula Herrera
Jefa de Carrera
paula.herrera@uach.cl

SITIO WEB

<https://www.uach.cl/admision/principal/continuidad-de-estudios/administracion-en-turismo-de-naturaleza>



UNIVERSIDADES

Universidad Católica de Temuco

INSTITUCIÓN

Universidad Católica de Temuco

CARRERA

Técnico Universitario en Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico Universitario en Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Técnico Universitario en Turismo es un profesional que se desempeña en la gestión de emprendimientos turísticos con un enfoque regional e intercultural. Se caracteriza por ser un profesional competente y éticamente responsable, inspirado en los valores del humanismo cristiano, ética del ser humano, de la sociedad y del medio ambiente.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- Práctica profesional:
4º semestre, 504 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Está capacitado para desempeñarse en:

- Empresas que entregan servicios en el ámbito turístico, como agencias de viajes
- Instituciones públicas de turismo, oficinas de información
- Ejercicio libre de la profesión
- Líneas aéreas y aeropuertos
- Hoteles

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Actuación ética
- Valoración y respeto hacia la diversidad

COMPETENCIAS DIGITALES

- Alfabetización digital.
- Creación de contenidos digitales.
- Resolución de problemas
- Comunicación Efectiva.
- Trabajo colaborativo.

PERFIL EGRESO

El Técnico Universitario en Turismo de la Universidad Católica de Temuco es un profesional que se desempeña en la gestión de empresas turísticas. Posee competencias para desarrollarse como guía turístico; operador y planificador de destinos turísticos sustentables, y emprendimientos turísticos, conforme a estándares de calidad y de diversidad cultural.

El Técnico Universitario en Turismo utiliza un conjunto de saberes vinculados al desarrollo de empresas turísticas,

políticas y legislación turística. Se destaca por su capacidad para trabajar en equipo, comunicarse estratégicamente, su espíritu de servicio y adaptación al cambio. El Técnico Universitario en Turismo titulado de la UC Temuco se caracteriza por ser un Profesional competente y éticamente responsable, inspirado en los valores del humanismo cristiano, ética del ser humano, de la sociedad y del medio ambiente.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Ricardo Ñancupil Ochoa
Manuel Montt 56 Edificio A Ofic. 418
Teléfono: +56 45 255 3743
rñancupil@uct.cl

SITIO WEB

<https://admision.uct.cl/tec-turismo/>



UNIVERSIDADES

Universidad de Talca

INSTITUCIÓN

Universidad de Talca

CARRERA

Técnico Superior en Turismo Enológico

TOTAL DE SEMESTRES

7 trimestres (5 semestres)

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico Superior en Turismo Enológico

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Técnico Superior en Turismo Enológico es capaz de gestionar la prestación de servicios enoturísticos de calidad que aseguran la mejor experiencia de los turistas, apoyando áreas de servicios de la cadena de valor enoturística, generando información mediante TICs, aplicando criterios de eficiencia, sustentabilidad y conservación del medio ambiente, respetando la normativa vigente y la calidad de los servicios enoturísticos.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica:** de 4 módulos de formación dual, Formación en la Organización I, II, III y IV, a partir de segundo trimestre de carrera con un total de 324 horas.
- **Práctica profesional:** 5º semestre, 324 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Técnico Superior en Turismo Enológico puede desempeñarse en las etapas de la cadena de valor de servicios enoturísticos, como guía de enoturismo en bodegas y viñedos, apoyando la comercialización de vinos mediante la cata y degustación, pudiendo trabajar en viñas con áreas de turismo, asociaciones de productores y tiendas de vino, además de desarrollar nuevos productos y servicios enoturísticos.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicar discursos en forma oral y escrita, basándose en los recursos lingüísticos académicos para desempeñarse en situaciones del ámbito profesional.
- Integrar equipos de trabajo y ejercer liderazgo desarrollando habilidades sociales y de autogestión, para potenciar la capacidad de crear valor desde su profesión.
- Actuar con sentido ético y responsabilidad social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno.
- Comunicarse, como mínimo, en términos básicos del nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en forma oral y escrita en inglés para desempeñarse en situaciones cotidianas, teniendo una base sólida para el desarrollo de las competencias comunicativas en el idioma inglés a lo largo de su vida.
- Generar información sistematizada de prestación de servicios enoturísticos, gestión de visitas, manejo de inven-

tarios de insumos, entre otras, utilizando TICs, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones.

- Prestar servicios enoturísticos, gestionando todos los recursos humanos, tecnológicos, financieros y comerciales necesarios, para asegurar la mejor experiencia de los clientes.
- Controlar la aplicación de normativa y legislación vigente, nacional e internacional, durante la prestación de servicios enoturísticos, para asegurar la calidad de los servicios y la sustentabilidad de la empresa enoturística.
- Desarrollar nuevos servicios y/o productos turísticos innovadores y sustentables, construyendo planes de marketing mediante la gestión de información, para potenciar nuevos mercados turísticos.



UNIVERSIDADES

Universidad de Talca

COMPETENCIAS DIGITALES

Generar información sistematizada de prestación de servicios enoturísticos, gestión de visitas, manejo de inventarios de insumos, entre otras, utilizando TICs, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Carlos Catalán Barahona
Ramón Sanfurgo 980 Santa Cruz
72-2825330
ccatalan@utalca.cl

SITIO WEB

<https://admission.utalca.cl/?portfolio=tecnico-superior-en-turismo-enologico>



UNIVERSIDADES

Universidad de La Serena

INSTITUCIÓN

Universidad de La Serena

CARRERA

Ingeniería en Administración de Empresas / Licenciatura en Administración Turística.

TOTAL DE SEMESTRES

9 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Título: Ingeniero en Administración de Empresas.

Grado Académico: Licenciado en Administración Turística.

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Ingeniería en Administración de Empresas con Licenciatura en Administración Turística de la Universidad de La Serena, forma profesionales orientados a la gestión y creación de empresas, con sólida formación ética y compromiso social con su entorno. La especialización en el área de turismo permite al estudiante desarrollar estrategias centradas en la creación e innovación de nuevos negocios.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica de familiarización:** 5° semestre, 160 horas.
- **Práctica profesional:** 8° semestre, 320 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Ingeniero(a) en Administración de Empresas, podrá ejercer en organizaciones del sector público y privado; en niveles estratégicos de empresas de distintos rubros y tamaños, relacionadas con la administración de productos y/o servicios; consultoría independiente y generación de negocios.

El grado académico de Licenciado en Administración Turística, permitirá desempeñarse en organismos públicos y privados relacionados con el fomento y desarrollo del turismo.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Capacidades de liderazgo y trabajo en equipo.
- Capacidad creativa e innovadora.
- Desarrollo de actitud emprendedora orientada a la creación de nuevos negocios y empresas.
- Compromiso ético y social.
- Habilidades para el aprendizaje de idiomas.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y comunicación en las organizaciones.
- Capacidad para el diseño de Sistemas de Información que sirvan de apoyo a la dirección de las empresas.
- Analiza elementos de carácter matemático, estadístico, legal, y económico que permiten la gestión de la información esencial para la organización.
- Capacidad para la resolución de problemas, trabajando eficientemente en forma individual o en equipos en ambientes multidisciplinarios.



UNIVERSIDADES

Universidad de La Serena

PERFIL EGRESO

El Ingeniero(a) en Administración de Empresas con Licenciatura en Administración Turística de la Universidad de La Serena, es un profesional con conocimientos, habilidades y actitudes para: administrar negocios y empresas; dirigir, liderar y trabajar en equipo; desenvolverse en ambientes altamente

competitivos, con actitud creativa y emprendedora y con un sólido compromiso ético y social; planificar, dirigir y coordinar acciones destinadas a fortalecer el desarrollo turístico, tanto a nivel local, nacional como internacional.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

María Cecilia Pizarro

Amunategui s/n Campus Enrique Molina Gar-
mendia, La Serena
512204178
mcpizarro@userena.cl

SITIO WEB

[http://www.admision.userena.cl/carreras/
ingenieria-en-administracion-de-empresas](http://www.admision.userena.cl/carreras/ingenieria-en-administracion-de-empresas)



UNIVERSIDADES

Universidad de Las Américas

INSTITUCIÓN

Universidad de Las Américas

CARRERA

Gastronomía y Negocios Gastronómicos

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Gastrónomo y Administrador de Negocios Gastronómicos

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

— **Práctica operativa:**

4º semestre, 300 horas.

— **Práctica administrativa:**

8º semestre, 300 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El titulado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas podrá actuar en los siguientes ámbitos:

— **Planificación de menús:**

- Creación de cartas para restaurantes y bares
- Creación de cartas y menús para banquetes
- Creación de cartas y menús según rangos etarios y salud

— **Negocios:**

- Desarrollo de proyectos
- Creación de nuevos conceptos, sous vide cook and chill
- Desarrollo de lay out para espacios gastronómicos

— **Evaluación de procesos gastronómicos:**

- Manejo de control y costos
- Supervisión en operaciones de AA y BB

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Habilidades que promueve el Perfil de Egreso:

- Trabajo en Equipo
- Autoconocimiento

- Expresión Efectiva
- Foco en el Cliente

PERFIL EGRESO

El egresado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de la Universidad de Las Américas, es un profesional capaz de elaborar diferentes preparaciones gastronómicas, demostrando creatividad y sólidos conocimientos en higiene y procesos de Sistema de Control de Puntos Críticos (HACCP). Tendrá conocimientos sobre productos, técnicas de cocción y procesos térmicos asociados a las diversas elaboraciones gastronómicas, según los requerimientos del cliente y los estándares de la industria. También podrá aplicar sistemas informáticos en la industria. Se espera que sea un profesional enfocado al logro de resultados,

con habilidades de autoaprendizaje y autogestión, quien se identificará por su desempeño con orientación a sus clientes, trabajo en equipo y capacidad de comunicarse efectivamente.

Asimismo, se espera que en su desempeño laboral haga uso de sus conocimientos y capital intelectual con un actuar ético, comprometido con el trabajo bien hecho, eficiente y sustentable, atendiendo al cuidado de las personas y el medio ambiente de forma que contribuya a la construcción de una sociedad más justa y equitativa.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

José Ignacio Arhex

Encargado de prácticas UDLA.
56-2-22531160
jarhex@udla.cl

SITIO WEB

www.udla.cl



UNIVERSIDADES

Universidad de Las Américas

INSTITUCIÓN

Universidad de Las Américas

CARRERA

Hotelería y Turismo

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador de empresas hoteleras y turísticas/Mención: Hotelería

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica operativa:**
4° semestre, 300 horas
- **Práctica administrativa:**
6° semestre, 300 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Los ámbitos de realización del titulado de la carrera de Hotelería y Turismo, mención Hotelería de la Universidad de Las Américas son los siguientes:

- **Gestión Privada:** Podrá incorporarse a empresas del sector, desarrollando y evaluando proyectos de inversión en áreas tales como:
 - Hoteles, resorts y complejos turísticos
 - Restaurantes y servicios de alimentación institucional
 - Compañías organizadoras y productoras de eventos
 - Compañías especializadas en animación y recreación turística
 - Líneas aéreas
 - Dirección y promoción de programas específicos en forma autónoma o en coordinación con otras empresas, agencias de viajes o tour operadores.
- **Gestión Pública:** Los conocimientos y aptitudes adquiridas, le permitirán integrar o dirigir equipos de trabajo, como también asesorar a organismos de la administración del Estado en la formulación y ejecución de programas y proyectos de turismo, que contribuyan al desarrollo sustentable local y regional:
 - Asociaciones gremiales
 - Organismos dedicados a la conservación del patrimonio arquitectónico y cultural del país.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Habilidades que promueve el Perfil de Egreso:

- Trabajo en Equipo
- Autoconocimiento
- Expresión Efectiva
- Foco en el Cliente



UNIVERSIDADES

Universidad de Las Américas

PERFIL EGRESO

El titulado de la carrera de Hotelería y Turismo, mención Hotelería, es un profesional con capacidades para gestionar estratégica y operativamente esta actividad empresarial a nivel nacional e internacional.

Se espera que el titulado sea capaz de utilizar herramientas técnicas y de gestión, orientadas a la calidad y servicio al cliente, liderando con éxito diferentes áreas de la organización. Sus habilidades se centran en el emprendimiento, liderazgo, iniciativa, servicio y creatividad, que le permitirán actuar en distintos ámbitos profesionales, en empresas públicas o privadas, relacionadas con turismo, hotelería o empresas de servicios en general.

El profesional también será capaz de desarrollar y ejecutar proyectos de emprendimiento propio, ya sea en una empresa de turismo, un complejo hotelero o como un planificador turístico. Será un profesional enfocado al logro de resultados, con habilidades de

autoaprendizaje y autogestión; se caracterizará por un desempeño con orientación a sus clientes, trabajo en equipo y capacidad de comunicarse efectivamente.

Asimismo, se espera que en el ejercicio laboral sus conocimientos y capital intelectual con un actuar ético, comprometido con el trabajo bien hecho, eficiente y sustentable, atendiendo al cuidado de las personas y el medio ambiente de forma que contribuya a la construcción de una sociedad más justa y equitativa.

El Administrador de Empresas Hoteleras y Turísticas que opte por la mención de Hotelería podrá desempeñarse profesionalmente en un ámbito de negocios multicultural e internacional, proponiendo enfoques estratégicos y operativos para mercados globalizados. Podrá contribuir al éxito de empresas y organizaciones del sector hotelero, liderando proyectos asociados a las diversas áreas de gestión de un hotel.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

José Ignacio Arhex

Encargado de prácticas UDLA.
56-2-22531160
jarhex@udla.cl

SITIO WEB

www.udla.cl



UNIVERSIDADES

Universidad de Las Américas

INSTITUCIÓN

Universidad de Las Américas

CARRERA

Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción de Eventos

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción de Eventos

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica operativa:**
4° semestre, 300 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El titulado de esta carrera podrá actuar en los siguientes ámbitos:

- **Organizaciones públicas, empresas y negocios:**
 - Centros de convenciones y de eventos
 - Empresas de turismo y entretenimiento
 - Clubes deportivos, pubs y discotecas
 - Hoteles, resorts, complejos turísticos y cruceros
 - Empresas servicios: retail, educación, mall, cajas de compensación, corporaciones culturales, productoras, agencias, radio, televisión, entre otras.
 - Empresas públicas
 - Organismos de la administración del Estado, municipalidades, ministerios, secretarías regionales, entre otras.
- **Asesoría y consultoría:**
 - Desarrollo de nuevos proyectos y emprendimiento
 - Campañas políticas
 - Campañas de marketing para empresas públicas y privadas
 - Municipalidades
 - Organizaciones, asociaciones, comunidades
- **Organización y producción de eventos de forma independiente:**
 - Productoras eventos
 - Productoras audio visuales
 - Eventos masivos, corporativos y de nicho
 - Exposiciones y Ferias nacionales e internacionales
 - Congresos y seminarios
 - Simposios y Convenciones
 - Eventos BTL

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Habilidades que promueve el Perfil de Egreso:

- Trabajo en Equipo
- Autoconocimiento
- Expresión Efectiva
- Foco en el Cliente



UNIVERSIDADES

Universidad de Las Américas

PERFIL EGRESO

El egresado de Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción de Eventos de la Universidad de Las Américas, es un profesional capaz de asesorar, planificar, organizar y producir eventos de carácter masivo, artístico, cultural, corporativos y de marca. Su formación le permitirá ser ejecutivo y meticuloso, para generar crecimiento en los negocios y desenvolverse con éxito en el ámbito empresarial. Estará dotado para planificar, diseñar, proponer y realizar estrategias concretas y persuasivas, dirigidas a la transmisión del mensaje de cada cliente, valorizar marcas y productos, siendo eficiente en la satisfacción de las exigencias del mercado.

El egresado de Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción de Eventos, poseerá una amplia y detallada visión de negocio, que facilitará su quehacer en el ambiente internacional multidisciplinario y multicultural, donde se inserta la industria de eventos y congresos. Se espera que desempeñe su labor con liderazgo, iniciativa, creatividad y espíritu emprendedor, rasgos inherentes al conductor de empresas exitosas. Suma a ello una

fuerte orientación al cliente y a la calidad de servicio.

Se espera que sea un profesional enfocado al logro de resultados positivos y rentables, con habilidades de autoaprendizaje y autogestión, quien se identificará por su desempeño con orientación a sus clientes, trabajo en equipo y capacidad de comunicarse efectivamente.

Asimismo, se espera que en el ejercicio laboral utilice sus conocimientos y capital intelectual con respeto a principios éticos, comprometido con el trabajo bien hecho, eficiente y sustentable, atendiendo al cuidado de las personas y el medio ambiente, de forma que contribuya a la construcción de una sociedad más justa y equitativa. Se espera que el egresado y titulado de esta carrera sea un especialista capaz de conceptualizar, planificar, organizar y producir todo tipo de eventos con estándares internacionales, respondiendo a la necesidad de la industria de los eventos y congresos que, por sus actuales características, exige profesionales altamente capacitados.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

José Ignacio Arhex

Encargado de prácticas UDLA.

Teléfono: 56-2-22531160

Mail: jarhex@udla.cl

SITIO WEB

www.udla.cl



UNIVERSIDADES

Universidad de la Frontera – UFRO

INSTITUCIÓN

Universidad de La Frontera

CARRERA

Técnico Guía de Turismo Aventura

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico Guía de Turismo Aventura
Mención Agua o Mención Montaña

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

1er año: Plan común de estudios: Liderazgo, Inglés, Socorrismo, Turismo Intereses Especiales, Técnicas de Vida al aire libre, Ecología y otros son las asignaturas de un plan comun íntegro. Terrenos Generales de Vida la aire libre y técnicas de guiado en Turismo generales.

2do año: Plan de especializacion Montaña o Agua: Inglés avanzado, Desarrollo Productos Turísticos, Asignaturas específicas de Montaña (escalada, esquí de montaña, glaciar) y Agua (kayak y balsa), Vulcanología, Patrimonio Cultural y otros. Terrenos especializados de cada Mención y Técnicas de Guiado específicas.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Practica de Turismo Aventura:**
3º semestre, 336 horas.
- **Práctica profesional:**
4º semestre, 360 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Ejercerá su actividad en el campo del turismo, prestando servicios de acompañamiento especializado a clientes particulares o grupos organizados que deseen realizar actividades lúdico-deportivas, que se desarrollan en el medio natural: medio terrestre en general, baja y media montaña, medios acuáticos, entre otros.

Los distintos tipos de empresas donde puede desarrollar su trabajo son: empresas de actividades de aventura, empresas turísticas (hoteles, camping, albergues, refugios, etc.), agencias de viajes, empresas de gestión de parques naturales o zonas protegidas, clubes deportivos, escuelas, centros de esquí con oferta complementaria de actividades fuera de temporada, entidades públicas que ofrecen programas de actividades en el medio natural, y otros de similar naturaleza.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicación verbal y escrita
- Trabajo en Equipo
- Liderazgo
- Responsabilidad Social

COMPETENCIAS DIGITALES

- Aprendizaje de algunas aplicaciones de orientación en senderos y rutas de montaña.



UNIVERSIDADES

Universidad de la Frontera – UFRO

PERFIL EGRESO

Técnico de nivel superior operativo que tendrá formación teórica práctica que le permitirá guiar a grupos de personas con distintos fines turísticos respetando y promoviendo los principios de ética ambiental y el turismo sustentable.

- Solucionar situaciones de conflictos de manera autónoma en ambientes naturales utilizando equipos, técnicas y materiales adecuados.

- Dominar información y técnicas de interpretación y educación del patrimonio natural, cultural y el sistema turístico.

- Diseñar, evaluar e implementar nuevos productos de turismo de intereses especiales.

- Comunicarse oralmente en idioma inglés intermedio, logrando dirigir grupos de clientes en las áreas que se desempeñe.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

María Elena Guerra

Jefa de Carrera

+56 45 259 6630

maria.guerra@ufrontera.cl

secretaria.pucon@ufrontera.cl

SITIO WEB

[https://admission.ufro.cl/carreras-tecnicas-2/
tecnico-guia-turismo-aventura/](https://admission.ufro.cl/carreras-tecnicas-2/tecnico-guia-turismo-aventura/)



UNIVERSIDADES

Universidad de la Frontera – UFRO

INSTITUCIÓN

Universidad de La Frontera

CARRERA

Técnico de Nivel Superior en Turismo
Mención Planificación y Desarrollo
de Destinos Turísticos

TOTAL DE SEMESTRES

5 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo
Mención Planificación y Desarrollo
de Destinos Turísticos

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Técnico Superior en Turismo tiene como objetivo formar un profesional con capacidad de gestión turística, que posea habilidades para desarrollar acciones tendientes a generar alternativas de oferta turística, e integración de las distintas disciplinas que son parte de su avance curricular. Además, estarán capacitados para desempeñar roles profesionales relacionados con la planificación de productos y destinos turísticos al interior de organizaciones públicas o privadas responsables por la gestión público-privada del turismo.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica intermedia:**
2° semestre, 198 horas.
- **Práctica laboral:**
5° semestre, 252 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Los(as) titulados(as) de la carrera técnica estarán capacitados para desenvolverse en ámbitos de la gestión turística territorial o de destinos turísticos, con tour operadores receptivos y emisivos, empresas de turismo aventura, en agencias de viajes, además de oficinas, departamentos o unidades de desarrollo e información turística de municipios, cámaras de turismo, servicios públicos y entidades de promoción social y económica. También, poseerá capacidad para integrarse a equipos multidisciplinarios en proyectos y asesorías de gestión y desarrollo local.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Comunicación verbal y escrita
- Trabajo en Equipo
- Liderazgo
- Responsabilidad Social.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Manejo general de software (Microsoft Office)

PERFIL EGRESO

Profesional técnico capaz de realizar tareas relacionadas con la administración de agencias de viajes, diseño de productos turísticos, administración de pequeños establecimientos de alojamiento turístico, organización de eventos, gestión de recursos naturales y culturales.

Está capacitado para ocupar cargos de nivel intermedio en la industria del turismo.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Priscilla Mollinguer Hantke
Jefa de Carrera
+56 45 259 6630
priscilla.mollinger@ufrontera.cl
secretaria.pucon@ufrontera.cl

SITIO WEB

[https://admission.ufro.cl/carreras-tecnicas-2/
tecnico-superior-en-turismo/](https://admission.ufro.cl/carreras-tecnicas-2/tecnico-superior-en-turismo/)



UNIVERSIDADES

Universidad de Magallanes

INSTITUCIÓN

Universidad de Magallanes

CARRERA

Técnico de Nivel Superior en Turismo Sostenible

TOTAL DE SEMESTRES

4 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico de Nivel Superior en Turismo Sostenible Mención Outdoor

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La Carrera de Técnico Nivel Superior en Turismo Sostenible - TESTUS aporta desde sus inicios, y en forma constante, un valioso capital de técnicos tanto al sistema público como privado del país, preparándolos para que sean capaces de operar procesos administrativos y comerciales en diferentes ámbitos de la oferta turística nacional y regional, articulando las variables sociales, económicas y ambientales necesarias para la entrega de servicios sostenibles y competitivos, con un compromiso ético y responsable; en relación a la conservación y preservación de la naturaleza y su biodiversidad, el respeto y puesta en valor del patrimonio, la geografía, la historia y sus culturas locales.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica profesional:**
4º semestre, 232 horas cronológicas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Se podrá desempeñar como guía turístico de intereses especiales, intérprete del patrimonio en ámbitos educativos, museos, parques nacionales y áreas silvestres protegidas. Además, en diversas organizaciones del ámbito turístico, tales como: alojamientos, restaurantes, agencias de viajes, operadores, cámaras de turismo, oficinas de información turística, empresas de servicios, empresas de transporte, entre otras.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Compromiso ético
- Responsabilidad social y compromiso ciudadano
- Capacidad de comunicación oral y escrita
- Capacidad de comunicación en un 2º idioma
- Habilidades en el uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación.

COMPETENCIAS DIGITALES

Distingue, opera e implementa efectivamente tecnología digital, campañas de difusión y redes sociales para generar mecanismos de control y programas de promoción de productos turísticos.

PERFIL EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Turismo con Mención en Outdoor / Expediciones y Turismo Aventura, es capaz de diseñar y ejecutar programas de turismo aventura, con especial énfasis en el turismo de montaña y nieve y el turismo acuático y subacuático, coordinando grupos de turistas en viajes, excursiones y visitas de acuerdo con las actividades e itinerarios planificadas, velando por la seguridad, el bienestar de los pasajeros y el uso sostenible del recurso turístico.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Jefa de Carrera Sra. Erika Cid Aguero
Avenida Bulnes 01855, Punta Arenas
carrerastecnicas@umag.cl

SITIO WEB

<http://www.umag.cl/carrerastecnicas>



UNIVERSIDADES

Universidad Mayor – Sede Temuco

INSTITUCIÓN

Universidad Mayor sede Temuco

CARRERA

Turismo Sustentable

TOTAL DE SEMESTRES

9 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Título: Administrador en Turismo Sustentable

Grado académico: Licenciado en Turismo Sustentable

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera Turismo Sustentable de la Universidad Mayor destaca por su énfasis en utilizar metodologías de gestión sustentable de los diversos componentes que integran el ecosistema turístico: infraestructura, recursos humanos y financieros, productos y servicios, promoción y comercialización. Además, se sustenta en el valor que da al patrimonio natural y cultural de Chile como recurso fundamental para el desarrollo de experiencias turísticas innovadoras, memorables y con identidad territorial que aportan al desarrollo local y a la conservación de este.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica: 4º semestre:**
144 horas cronológicas.
- **Práctica profesional:**
8º Semestre, 200 horas cronológicas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Se desempeña en diversos ámbitos del diseño, gestión, operación y desarrollo sostenible de la actividad turística, tanto en iniciativas de financiamiento privado como de fondos públicos. Lo hace igualmente en el ámbito de consultorías a entidades públicas y privadas en temas de inventario y valorización de los recursos patrimoniales para el diseño de experiencias turísticas.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Emprendimiento y gestión con responsabilidad social
- Comunicación efectiva
- Autoaprendizaje, desarrollo personal y pensamiento crítico
- Ética
- Razonamiento científico

COMPETENCIAS DIGITALES

- Tecnologías de la información y Social Media



UNIVERSIDADES

Universidad Mayor – Sede Temuco

PERFIL EGRESO

Implementar un modelo de administración y gestión de la empresa turística con enfoque de sustentabilidad y competitividad

- Diseñar experiencias turísticas que ponen en valor y usan en forma sostenible el patrimonio natural y cultural de un territorio con el propósito de contribuir a su conservación y al desarrollo local.

- Gestionar un destino turístico cumpliendo con estándares de calidad y sustentabilidad en su planificación, administración, operación y gobernanza.

- Elaborar proyectos turísticos que sean pertinentes, competitivos y sostenibles con las realidades económicas, socio-culturales y ambientales en que ellos se insertan.

- Emplear modelos de gestión de turismo basados en planes de sustentabilidad socio-ambiental y manejo sostenible de recursos naturales con el propósito de evitar impactos negativos o indeseables en el desarrollo de la actividad turística.

- Aplicar diversos medios digitales y redes sociales como herramientas y plataformas principales para las acciones de marketing y comercialización de las empresas turísticas, sus productos y servicios.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Ana Carrasco Mencarini

Av. Alemania 0281, Temuco

600 328 1000

ana.carrasco@umayor.cl

SITIO WEB

<https://www.umayor.cl/um/carreras/turismo-sustentable-temuco>



UNIVERSIDADES

Universidad Andrés Bello

INSTITUCIÓN

Universidad Andrés Bello

CARRERA

Ingeniería en Turismo y Hotelería

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Ingeniero en Turismo y Hotelería

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Ingeniería en Turismo y Hotelería de la Universidad Andrés Bello, forma profesionales facultados para emprender, gestionar y liderar organizaciones y empresas turísticas, hoteleras y de la industria de la hospitalidad, con las capacidades necesarias para resolver problemas, tomar decisiones y generar soluciones, en base a un razonamiento profesional y analítico, en un mercado global, competitivo y de constantes cambios.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica:**
4º semestre, 360 horas
- **Práctica profesional:**
8º semestre, 360 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Ingeniero en Turismo y Hotelería de la Universidad Andrés Bello, podrá desempeñarse eficiente y exitosamente en la creación, desarrollo y gestión de empresas de producción y distribución de servicios turísticos y de la industria de la hospitalidad. El campo ocupacional comprende alojamientos turísticos, empresas gastronómicas, agencias de viajes, tour operadores, empresas de ecoturismo, turismo aventura, líneas aéreas, empresas de transporte turístico, cruceros, empresas de turismo virtual, organismos públicos y privados, entre otras.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Habilidades comunicativas
- Pensamiento crítico
- Razonamiento científico
- Responsabilidad social
- Liderazgo y trabajo en equipos

COMPETENCIAS DIGITALES

- Navegación, búsqueda y filtrado de información, datos y contenido digital.
- Evaluación de información, datos y contenido digital.
- Desarrollo de contenidos digitales.
- Resolución de problemas técnicos.
- Identificación de necesidades y respuestas tecnológicas.



UNIVERSIDADES

Universidad Andrés Bello

PERFIL EGRESO

El Ingeniero en Turismo y Hotelería, es un profesional capaz de adaptar y aplicar sus conocimientos y habilidades a una actividad dinámica y diversa, en un contexto de sustentabilidad, calidad de los servicios, desarrollo tecnológico, manejo del idioma Inglés, relaciones interpersonales y liderazgo con énfasis en la gestión, emprendimiento, innovación, y uso de tecnologías de la información en organizaciones de la industria turística, hotelera y de la hospitalidad que le permiten generar valor, mediante el conocimiento adquirido y el razonamiento analítico, tanto en las organizaciones donde se desempeña, como en actividades empresariales propias.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Pablo Losada

Coordinador de Práctica docente - Sede Santiago
plosada@unab.cl

Daniela Guarda

Directora de Carrera - Sede Viña del Mar
daniela.guarda@unab.cl

SITIO WEB

<https://www.unab.cl>



UNIVERSIDADES

Universidad Andrés Bello

INSTITUCIÓN

Universidad Andrés Bello

CARRERA

Ingeniería en Administración Hotelera Internacional

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestre

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Ingeniero en Administración Hotelera Internacional

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Ingeniería en Administración Hotelera Internacional forma profesionales especializados en el emprendimiento, gestión, administración y operación de empresas hoteleras, gastronómicas y de la industria de la hospitalidad, con las capacidades necesarias para resolver problemas, tomar decisiones y generar soluciones, en base a un razonamiento profesional y analítico, en un contexto de competencia global, sustentabilidad y desarrollo tecnológico e informático.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica:**
4º semestre, 720 horas
- **Práctica profesional:**
8º semestre, 360 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Ingeniero (a) en Administración Hotelera Internacional de la Universidad Andrés Bello, podrá desempeñarse en la creación, gestión y operación de empresas de producción de servicios turísticos y de hospitalidad. El ámbito laboral, a nivel nacional e internacional, comprende empresas de alojamiento turístico, empresas gastronómicas, centrales de reservas virtuales, plataformas digitales, resorts, centros de eventos, cruceros, clínicas, spa, turismo enológico, entre otros.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Habilidades comunicativa
- Pensamiento crítico
- Razonamiento científico
- Responsabilidad social
- Liderazgo y trabajo en equipos

COMPETENCIAS DIGITALES

- Navegación, búsqueda y filtrado de información, datos y contenido digital.
- Evaluación de información, datos y contenido digital.
- Desarrollo de contenidos digitales.
- Resolución de problemas técnicos.
- Identificación de necesidades y respuestas tecnológicas.



UNIVERSIDADES

Universidad Andrés Bello

PERFIL EGRESO

El Ingeniero en Administración Hotelera Internacional tiene la capacidad de crear emprendimientos y de realizar una gestión empresarial eficiente en base a la excelencia del servicio, adaptación al cambio y a la innovación, con una vocación al cumplimiento de estándares de calidad. Asimismo, es capaz de integrar y aplicar conocimientos sobre operación, administración y comercialización de los servicios propios de la industria hotelera gastronómica y de la hospitalidad, con conocimientos de inglés avanzado y tecnología de la información, capaz de establecer relaciones interpersonales, trabajo en equipo y liderazgo.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Pablo Losada
Coordinador de prácticas docente
plosada@unab.cl

SITIO WEB

<https://www.unab.cl>



UNIVERSIDADES

Universidad Andrés Bello

INSTITUCIÓN

Universidad Andrés Bello

CARRERA

Administración en Ecoturismo

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

título profesional Administrador en Ecoturismo - Licenciatura en Ecoturismo

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La misión es formar profesionales innovadores que contribuyan al desarrollo sustentable del turismo, con una clara orientación hacia la conservación de los ecosistemas, el fortalecimiento de las comunidades en los territorios y la calidad del servicio. Desarrolla su quehacer a través de la aplicación de instrumentos y modelos de negocios, gestión, planificación, servicios y tecnologías de la información y comunicación.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Practica profesional:**
7° semestre, 360 horas
- Pasantías en diversas instituciones

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Licenciado(a) en Ecoturismo, a partir de su formación teórica-práctica le permite desempeñarse en ámbitos de desarrollo y planificación de destinos turísticos, operación turística sustentable, diseño de productos turísticos, manejo del turismo en áreas protegidas públicas o privadas, programas y proyectos de educación ambiental e interpretación del patrimonio, emprendimiento de nuevos negocios y administración de organizaciones turísticas.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Evaluar el potencial turístico de territorios y proponer planes de uso público, prevención de impactos ambientales y de manejo ecoturístico.
- Proponer acciones de mejora continua de servicios turísticos a través del análisis de la cadena de operación de una organización.
- Diseñar planes de gestión de riesgo y emergencias para empresas y territorios turísticos.
- Administrar empresas de ecoturismo y turismo de naturaleza con foco en el desarrollo sustentable.
- Diseñar proyectos de inversión y planes de negocio para empresas, productos y destinos turísticos.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Uso de técnicas e instrumentos de recolección, procesamiento y análisis de datos territoriales (GPS, altímetros, grabadoras, etc.).
- Uso de cartografía y sistemas de información geográfica (Superficies, proyecciones y mapas, Sistemas de información Geográfica).
- Proponer estrategias comunicacionales integradas a través de medios tradicionales y digitales.
- Gestionar las comunicaciones de la empresa: el rol de los medios digitales y las redes sociales.



UNIVERSIDADES

Universidad Andrés Bello

PERFIL EGRESO

El/la titulado/a en Administración en Ecoturismo de la Universidad Andrés Bello, sustenta su quehacer profesional en su formación teórica-práctica en ciencias administrativas, ambientales y sociales le permite abordar el manejo sustentable de la gestión del turismo en zonas con valor ecosistémico y cultural, que lo distinguen como un profesional capaz de generar experiencias turísticas acordes con las expectativas de los visitantes, que promueven la conservación del territorio, la participación de las comunidades locales y el disfrute de la naturaleza.

Su visión ética-ambiental e innovadora le permite gestionar y emprender proyectos de ecoturismo y turismo sustentable, estando preparado para integrar equipos de trabajo multidisciplinario, con sensibilidad y capacidad técnica ante las problemáticas ambientales, socio-culturales y económicas de los destinos turísticos.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Open Water SSI
- Monitor NDR
- Inglés TOEIC
- Habilidades Blandas de HPI Competence

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

javier.a.ramirez@unab.cl
francisco.barriga@unab.cl
melissa.gutierrez@unab.cl

SITIO WEB

[https://www.unab.cl/admision/carreras/
administracion-en-ecoturismo/](https://www.unab.cl/admision/carreras/administracion-en-ecoturismo/)



UNIVERSIDADES

Universidad de Viña del Mar – UVM

INSTITUCIÓN

Universidad de Viña del Mar

CARRERA

Administración de Negocios Turísticos y Hoteleros

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador/a de Negocios Turísticos y Hoteleros

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Administración de Negocios Turísticos y Hoteleros de la UVM busca ser una alternativa innovadora en el mercado, que forma profesionales con una mirada estratégica en el turismo y la hotelería. Capaces de proponer mejoras y estrategias acorde a las necesidades de los turistas y viajeros, con énfasis en la sustentabilidad de los territorios.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **1era Práctica intermedia:**
5to semestre de 320 horas
- **2da práctica profesional:**
7mo semestre de 320 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Privado (nacional e internacional): Empresas de alojamiento turístico (hoteles, refugios, lodges, etc.) y empresas de operación turística (líneas aéreas, tour operadores, agencias de viaje, transporte turístico). Además de servicios de turismo de intereses especiales (viñas).

Público: Servicios Públicos con orientación al desarrollo turístico nacional e internacional (SERNATUR, SUBTURISMO, Municipalidades, Gobiernos Regionales).
Emprendimiento: Realizar su propio negocio.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Gestionar organizaciones en aspectos administrativos de recursos humanos, financieros, marketing y contables, con actitud de liderazgo, dentro de la industria turística.
- Proponer estrategias para el desarrollo de procesos de gestión territorial al interior de equipos interdisciplinarios, en el ámbito público del turístico.
- Proponer estrategias de mejora para los procesos operacionales al interior de las organizaciones, de manera proactiva, en la industria turística.
- Entregar servicios turísticos considerando técnicas de hospitalidad, adaptándose a las necesidades lingüísticas de los usuarios, de manera personalizada, empática y ética.
- Implementar experiencias innovadoras y sustentables, que permitan ampliar la oferta turística nacional e internacional, con pertinencia a las necesidades de sus usuarios.
- Evaluar condiciones de calidad de los servicios, productos y organizaciones turísticas, considerando estándares y normativas vigentes de la industria.



UNIVERSIDADES

Universidad de Viña del Mar – UVM

PERFIL EGRESO

El administrador/a de negocios turísticos y hoteleros egresado de la Universidad Viña del Mar ha de ser un profesional con sólida formación en gestión estratégica de negocios y proyectos turísticos sostenibles, capaz de desempeñarse en ambientes multiculturales, generando asociatividad tanto en el ámbito público como privado y de liderar iniciativas innovadoras y patrimoniales referidas a productos y servicios turísticos, utilizando idiomas extranjeros que tengan la calidad del servicio en la experiencia turística como uno de los ejes recortes de su quehacer. Adquiere una formación integral, que considera habilidades ciudadanas, sociales y culturales, junto al aprendizaje inicial de una segunda lengua.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

— SABRE

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Luis García Hernández
lgarcia@uvm.cl

SITIO WEB

www.uvm.cl



UNIVERSIDADES

Universidad de Playa Ancha - UPLA

INSTITUCIÓN

Universidad de Playa Ancha de Ciencias de la Educación

CARRERA

Administración Turística Multilingüe

TOTAL DE SEMESTRES

9 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Título Técnico En Turismo (salida intermedia al 5to semestre más práctica)

Licenciado De Turismo; Título de Administrador(a) Turístico(a) Multilingüe

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Carrera con un gran sentido en la búsqueda de la identidad local, explorando y debatiendo las ideas fundamentales del humanismo, lo cercano, íntimo, viajar restaurando nuestra identidad e independencia ayudando a restituir la comprensión de la experiencia turística sustentable.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica laboral especializada (TÍTULO técnico):** 6º semestre, 428 horas
- **Práctica laboral autónoma en el ámbito público y/o privado:** 9º semestre, 428 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Profesional capacitado para ejercer en instituciones y organismos públicos, vinculados al desarrollo del turismo, tales como: Sernatur, CORFO, Sercotec, INDAP, FOSIS, CONAF, CNCA, como además en municipalidades y gobiernos regionales, empresas turísticas (transporte turístico, touroperador, hoteles, resorts, restaurantes, de turismo aventura, agencias de viajes); organizaciones gremiales de turismo, empresas de consultorías, así como también, en universidades y organismos no gubernamentales que desarrollen formación, referidas a la actividad turística.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Observa en sus acciones discernimiento ético y actitudes acordes con su desempeño profesional eficiente
- Manifiesta un pensamiento crítico frente a la información, datos, políticas, fuentes de referencia, de tal manera que su toma de decisiones contenga menos rango de error
- Observa inquietud y búsqueda permanente de nuevos conocimientos y perfecciona los anteriores
- Demuestra capacidad para integrarse a la comunidad y participar responsablemente en la vida ciudadana
- Demuestra capacidad y empatía para formar parte de equipos de trabajo.



UNIVERSIDADES

Universidad de Playa Ancha - UPLA

COMPETENCIAS DIGITALES

- Diseña documentos administrativos y comerciales derivados de la gestión y de los servicios turísticos
- Conoce el lenguaje técnico del programa Amadeus y aplica en situaciones prácticas para realizar en forma eficiente diferentes tipos de reservas en diferentes prestadores de servicios de transportes aéreos, terrestres, marítimos y otros servicios de hotelería
- Prepara gráficos a partir de datos específicos como medio visual de la información
- Organiza mensajes de correo electrónico, tareas, notas, contactos y demás información con las herramientas especializadas que se encuentran dentro del programa Outlook
- Emite tickets de transporte aéreo y tarifica estos servicios

PERFIL EGRESO

Profesional multilingüe (inglés-francés o inglés-alemán) que asume los desafíos actuales del turismo, favorece el desarrollo del área desde la oferta y la demanda, promoviendo la prestación de servicios turísticos sustentables y de calidad con dominio en TICs (Tecnologías de la información y comunicación) propias del área.

Está preparado/a para desempeñarse profesionalmente en actividades de administración, asesorías, servicios y capacitación en las distintas actividades turísticas, centradas en el patrimonio natural y cultural tangible e intangible, promoviendo el ejercicio de buenas prácticas ambientales, socioculturales y económicas que aseguren la integración y calidad de vida de la población residente y visitante.

Posee una sólida formación y comprensión de la dinámica del turismo, en cuanto factor de desarrollo económico, ambiental y sociocultural de las comunidades receptoras nacionales, regionales y locales.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Postular a beca para certificar nivel de idioma inglés, francés o alemán.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Fernando Retamal Illanes
Director Disciplinario Administración Turística
fernando.retamal@upla.cl

SITIO WEB

<https://www.upla.cl/admision/carreras-profesionales/facultad-de-humanidades/administracion-turistica-multilingue/>



UNIVERSIDADES

Universidad San Sebastián – USS

INSTITUCIÓN

Universidad San Sebastián (USS)

CARRERA

Ingeniería en Gestión de Expediciones y Ecoturismo

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Ingeniero(a) en Gestión de Expediciones y Ecoturismo Especialidad Gestión de Áreas Naturales para el Ecoturismo (**Sede Santiago**)

Ingeniero en Gestión de Expediciones y Ecoturismo Especialidad Gestión de Expediciones y Actividades en Ambientes Acuáticos (**Sede Santiago y De la Patagonia**)

Ingeniero en Gestión de Expediciones y Ecoturismo Especialidad Gestión de Expediciones y Actividades en Ambientes de Montaña (**Sede Santiago**)

Ingeniero en Gestión de Expediciones y Ecoturismo Especialidad Gestión de Alojamientos Sustentables (**Sede Santiago**)

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Si eres amante de la naturaleza y el aire libre, puedes transformarte en ese profesional que la industria necesita. Como Ingeniero en Gestión de Expediciones y Ecoturismo de la U. San Sebastián, estarás altamente capacitado para guiar, orientar y liderar expediciones y proyectos en el turismo de intereses especiales, o administrar organizaciones relacionadas. Todo dentro de un marco de innovación, creatividad y emprendimiento.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica inicial:**
4º semestre, 90 horas
- **Practica Profesional:**
8º semestre, 180 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El Ingeniero en Gestión de Expediciones y de Ecoturismo podrá desempeñarse en ámbitos como empresas privadas en área de alojamiento, Tour Operadores, agencias de viaje, lodges, empresas de transporte turístico, organizaciones no gubernamentales y corporaciones de turismo entre otras; en entidades públicas como instituciones nacionales, municipalidades y de gobiernos; en consultorías, tanto en organizaciones públicas como privadas y en el ejercicio independiente de la profesión.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Genera acciones que permitan desarrollar emprendimientos en la industria turística con un buen uso de los recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros dentro del marco de desarrollo sostenible con compromiso ético y responsabilidad social.
- Gestiona operaciones para la implementación de diversas experiencias turísticas, utilizando herramientas para la optimización de recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros en un marco de sustentabilidad, compromiso ético y responsabilidad social, que respondan a las expectativas y satisfacción de los clientes.
- Diseña proyectos vinculados a empresas hoteleras y operadores turísticos, ofreciendo destinos que favorezcan la experiencia turística a través de acciones sustentables que rescaten la riqueza de la comunidad local, respeten el cuidado por el medio

ambiente y el patrimonio histórico-cultural, contribuyendo a la generación del desarrollo económico, ambiental y social.

- Desarrolla proyectos de sensibilización y conciencia turística dirigidos a organismos de gobierno, autoridades, comunidades locales, mediante el contacto directo con las personas, para rescatar la riqueza histórica, el patrimonio cultural y el cuidado y conservación del medio ambiente a través de las experiencias turísticas.

- Diseña expediciones para diferentes ambientes naturales, cumpliendo con fines turísticos, científicos y/o educativos, responsabilizándose por la operación de su implementación y por el cumplimiento de las normas de prevención y seguridad, y estableciendo una relación de comunicación empática y efectiva con los clientes, en un marco de respeto por la individualidad y el medio ambiente.



UNIVERSIDADES

Universidad San Sebastián - USS

COMPETENCIAS DIGITALES

- Office
- QGIS
- Open Street Maps
- Adobe Premiere y Photoshop.

PERFIL EGRESO

El egresado de la Carrera de Ingeniería en Gestión de Expediciones y Ecoturismo es un profesional capaz de desempeñarse en las áreas de Gestión de Operaciones Turísticas y de Emprendimiento, Gestión del Turismo Sostenible, y Gestión de Expediciones en algunas de sus especialidades.

Domina las técnicas disciplinares en la gestión de las empresas de alojamiento turístico, emprendimiento, diseño, planificación y ejecución de experiencias y actividades al aire libre, asociadas a programas y/o expediciones en ecosistema de montaña, ambientes acuáticos y/o al desarrollo del ecoturismo, en un marco de sostenibilidad, seguridad, hospitalidad y resguardo por la calidad de los servicios.

Sus habilidades le permiten comunicarse efectivamente en español e inglés en el marco de su quehacer profesional, liderar diversos equipos de trabajo en distintos entornos, generar emprendimientos, gestionar operaciones turísticas, y manejar tecnologías de la información, lo cual lo habilita para desempeñarse en ambientes de alta competitividad empresarial.

Posee actitudes y valores vinculados al sello de la Universidad, que se reflejan en el respeto por las personas, las comunidades y sus tradiciones, su compromiso ético y de responsabilidad social con el medio ambiente, su capacidad de reflexión y autoevaluación, para el mejoramiento continuo tanto de su desempeño profesional como de su ámbito laboral.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

La carrera posee 16 certificaciones voluntarias, nacionales e internacionales, que avalan las competencias de nuestros profesionales en sus montañas, seguridad, primeros auxilios, buceo autónomo y navegación. Algunas de ellas son PADI, Remoto WFR, Sociedad Chilena de Medicina de Emergencia, Marina de Chile, Rafting Rescue 3, Randis Rescue Consultora, entre otras. (Pueden modificarse según necesidades de mercado)

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

María Pilar Piraces
mpiraces@uss.cl

SITIO WEB

<https://www.uss.cl/economia-y-negocios/carrera/ingenieria-en-gestion-de-expediciones-y-ecoturismo/descripcion/>



UNIVERSIDADES

Universidad Tecnológica Metropolitana - UTEM

INSTITUCIÓN

Universidad Tecnológica Metropolitana

CARRERA

Ingeniería en Gestión Turística

TOTAL DE SEMESTRES

Técnico en Gestión Turística 4 semestres, Ingeniero en Turismo 8 semestres, Ingeniero en Gestión con Licenciatura en Administración Turística 10 semestres.

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Técnico en Gestión Turística
Ingeniero en Turismo

Ingeniero en Gestión con Licenciatura en Administración Turística.

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El Ingeniero en Gestión Turística de la UTEM es un profesional experto en la dirección de organizaciones relacionadas con el sector turístico que, con sólidos conocimientos científicos y técnicos, está capacitado para poner en valor los recursos y desarrollar la actividad turística del territorio, generando de esta manera estrategias innovadoras y aplicando modelos de negocio de acuerdo a los objetivos organizacionales. Con enfoque en la calidad y una formación integral, este considera los principios del turismo en todas sus dimensiones e incorpora los diferentes actores relacionados, identificando objetivos sustentables y armonizando estos con las políticas vigentes de desarrollo territorial, ambiental, económico, social y cultural, tanto a nivel regional, nacional como internacional.

Este profesional posee herramientas de gestión administrativa, es responsable de emitir opiniones independientes respecto del estado de los negocios relacionados a su disciplina y cuenta con habilidades comunicativas en español e inglés.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica inductiva:**
4º semestre, 300 horas
- **Práctica intermedia:**
8º semestre, 300 horas
- **Práctica profesional:**
10º semestre, 300 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Por su formación profesional, el Ingeniero en Gestión Turística de la UTEM está facultado para crear, organizar, gestionar y administrar proyectos, empresas y las actividades que le sean afines, pertenecientes a este sector, en el ámbito público, privado y organizaciones de la sociedad civil.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

El egresado de la carrera desarrolla 7 competencias genéricas que son parte del sello que la Universidad, las que se desarrollan en sus tres componentes durante su preparación en diferentes niveles, de acuerdo al avance de la carrera y su especialidad, dotándolos de competencias genéricas que potencian el quehacer del egresado, estas son:

1. Competencias para un aprendizaje a lo largo de la vida.
2. Capacidad de comunicarse de manera efectiva.
3. Habilidades para trabajar colaborativamente y en ambientes multidisciplinares.

4. Iniciativa y actitud proclive al mejoramiento, el emprendimiento y la innovación.
5. Compromiso con la sustentabilidad económica, ambiental y social de las acciones.
6. Valoración de la ciencia y la tecnología y conciencia de su impacto.
7. Valoración de las opciones y metas que surgen en el contexto de un mundo global.



UNIVERSIDADES

Universidad Tecnológica Metropolitana - UTEM

COMPETENCIAS DIGITALES

- Valoración de la ciencia y la tecnología y conciencia de su impacto en el ámbito Turístico. Manejar 2 softwares de administración y reservas que se utilicen en empresas turísticas.

- Conocer los conceptos de los sistemas de distribución global de servicios turísticos.

- Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.

PERFIL EGRESO

Perfil de Egreso del Licenciado en Administración Turística.

El Licenciado en Administración Turística de la UTEM es un profesional experto en la dirección de organizaciones relacionadas con el sector turístico que, con sólidos conocimientos científicos y técnicos, está capacitado para poner en valor los recursos y desarrollar la actividad turística del territorio, generando de esta manera estrategias innovadoras y aplicando modelos de negocio de acuerdo a los objetivos organizacionales. Con enfoque en la calidad y una formación integral, este considera los principios del turismo en todas sus dimensiones e incorpora los diferentes actores relacionados, identificando objetivos sustentables y armonizando estos con las políticas vigentes de desarrollo territorial, ambiental, económico, social y cultural, tanto a nivel regional, nacional como internacional.

Este profesional posee herramientas de gestión administrativa, es responsable de emitir opiniones independientes respecto del estado de los negocios relacionados a su disciplina y cuenta con habilidades comunicativas en español e inglés.

Perfil de Egreso del Ingeniero en Turismo.

El Ingeniero en Turismo de la UTEM apoya el ámbito de las operaciones, implementa acciones relacionadas con la logística, diagnostica los recursos para el desarrollo de la actividad turística del territorio, generando información que

permita desarrollar estrategias innovadoras, con enfoque en la calidad, considerando los principios del turismo en todas sus dimensiones, incorporando los diferentes actores relacionados, identificando objetivos sustentables armonizados con las políticas vigentes de desarrollo territorial, ambiental, económico, social y cultural, tanto a nivel local, regional, nacional como internacional. Posee además autonomía, proactividad, capacidad de innovación, facilidad de trabajo en equipo, habilidades comunicativas en español e inglés, manejo del recurso humano y un comportamiento ético que lo distingue.

Perfil de Egreso del Técnico en Gestión Turística.

El Técnico en Gestión Turística de la Universidad Tecnológica Metropolitana es un profesional que cuenta con los conocimientos para desempeñarse en el nivel operativo de la gestión turística; posee habilidades de comunicación en su lengua materna e inglés, que le permite interactuar directamente con los usuarios de un proyecto turístico, como orientador, relacionador o guía. Conoce conceptos, normas y prácticas de sustentabilidad, medio ambiente y maneja elementos básicos de modelamiento y análisis, además de recursos tecnológicos y TIC's.

En lo valórico, conoce y respeta la legislación vinculada al sector turístico.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Marfilda Sandoval Hormazábal,

Dirección: Doctor Hernán Alessandri #644

Correo Electrónico: Mafi.sandoval@utem.cl

SITIO WEB

<https://fae.utem.cl/carreras-facultad-administracion-y-economia/ingenieria-en-gestion-turistica/>



UNIVERSIDADES

Universidad de Valparaíso

INSTITUCIÓN

Universidad de Valparaíso

CARRERA

Gestión en Turismo y Cultura

TOTAL DE SEMESTRES

9 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador(a) Turístico Cultural

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La Carrera de Gestión en Turismo y Cultura brinda una formación integral y una visión sistémica, permitiendo a nuestros egresados enfrentar los desafíos que implica el gran crecimiento de las actividades turísticas y culturales, y comprender su importancia para el desarrollo de la sociedad.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica:** 4º semestre, 120 horas
- **Práctica profesional:**
8º semestre, 240 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

El campo ocupacional, para el cual se prepara el futuro profesional egresado de nuestra escuela estará vinculado en el área de la administración, el turismo y la cultura para así poder desempeñarse en organismos públicos de carácter social, cultural, turístico y territorial; fundaciones y corporaciones privadas; instituciones internacionales de carácter sociocultural; y empresas de comunicación. Dado el carácter interdisciplinario de nuestra Carrera; podrá ser asesor en materias turístico-culturales y empresario turístico o gestor cultural.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Diseña, organiza y produce iniciativas, proyectos y aporta a la elaboración de políticas culturales.
- Formula y evalúa proyectos de tipo productivo y/o social, en turismo y Cultura.
- Crea operativa y estratégicamente productos y servicios de forma innovadora y competitiva en el ámbito del turismo.
- Domina contenidos teóricos conceptuales propios de las artes, humanidades y ciencias sociales para integrarlos a los análisis de fenómenos socioculturales.
- Se comunica a nivel intermedio de forma oral y escrita en idioma extranjero.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Utilizar con destrezas técnicas búsqueda de información en bases de datos, uso de catálogos para diseño de proyectos.
- Manejar herramientas de office para el diseño de proyectos.
- Manejo a nivel básico de aplicaciones gráficas, audio y videos.



UNIVERSIDADES

Universidad de Valparaíso

PERFIL EGRESO

El administrador turístico cultural de la Universidad de Valparaíso es un líder en el análisis, creación, diseño, implementación y evaluación de proyectos innovadores frente a los desafíos actuales y futuros de los procesos turísticos y culturales que se originan en los espacios públicos y privados insertos en diferentes áreas territoriales.

– Posee conocimientos sólidos que les permiten participar en emprendimientos, gestión y administración de proyectos turísticos y culturales en investigación y consultorías.

– También contribuye al bienestar y desarrollo de la sociedad, con su capacidad creativa y emprendedora, demostrando así su liderazgo, responsabilidad y compromiso ciudadano.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Claudia Maguire Torres

El Parque 570 Playa Ancha

32-2603421

claudia.maguire@uv.cl

SITIO WEB

www.portalgtc.cl



UNIVERSIDADES

Universidad de Valparaíso

INSTITUCIÓN

Universidad de Valparaíso

CARRERA

Administración Hotelera y Gastro-
nómica

TOTAL DE SEMESTRES

9 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Administrador Hotelero y Gastro-
nómico

- Mención Gestión de Empresas
Gastronómicas
- Mención Gestión de Empresas
Hoteleras

**Grado De Licenciado en Adminis-
tración Hotelera y Gastronómica**

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **Práctica intermedia:**
6° semestre, 180 horas
- **Práctica profesional e Introducción
a la empleabilidad:**
9° semestre, 540 horas.

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Entre las áreas de desempeño del Administrador Hotelero y Gastronómico podemos nombrar:

- Administración y operación efectiva de empresas que ofrezcan servicios de hospedaje y alimentos.
- Crear su propia empresa aplicando la gestión de las organizaciones y la administración.
- Establecimientos de hospedaje (hoteles, restaurantes, resorts, empresas de alimentación colectiva y cruceros; entre otros).
- Establecimientos de alimentos y bebidas.
- Empresas organizadoras de eventos, congresos y convenciones.
- Empresas de servicio del sector turismo (agencias de viaje, líneas aéreas, casinos y empresas de transporte).
- Empresas de servicio de salud (hospitales, clínicas, centros de atención).
- Consultoras en el área de la Hospitalidad.
- Sector público del ámbito turístico.
- Empresas del sector de entretenimientos.
- Ámbito educativo asociado a la Industria del Turismo y la Hospitalidad.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Capacidad para trabajar en escenarios complejos y actuar con sentido de ciudadanía.
- Capacidad para comunicarse en forma oral y escrita en la propia lengua de manera efectiva.
- Capacidad para liderar grupos y trabajar en equipo.
- Capacidad para manejar un apropiado dominio del idioma inglés y un nivel básico del idioma portugués para la gestión de empresas de la hospitalidad.
- Capacidad para gestionar la información y mejorar su aprendizaje.



UNIVERSIDADES

Universidad de Valparaíso

PERFIL EGRESO

Profesional universitario conocedor de las ciencias de la administración con un fuerte enfoque en las empresas de la industria de la hospitalidad, quien es capaz de operar y administrar empresas hoteleras y gastronómicas, con una visión estratégica de la gestión de estas; lo que le permite alcanzar altos estándares de calidad.

Asimismo, es capaz de desarrollar y emprender un negocio que le permita aplicar los conocimientos y técnicas aprendidos durante la carrera, desplegando sus capacidades de trabajo en equipo y utilización de un idioma extranjero que le facilitan ejercer un liderazgo responsable.

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

Robinson Vergara Martínez
robinson.vergara@uv.cl
+56 32 250 7585

SITIO WEB

<https://ahg.uv.cl/>



UNIVERSIDADES

Universidad Finis Terrae

INSTITUCIÓN

Universidad Finis Terrae

CARRERA

Dirección y Gestión de Artes Culinarias

TOTAL DE SEMESTRES

8 semestres

TÍTULO PROFESIONAL O TÉCNICO

Licenciatura en Dirección y Gestión de Artes Culinarias

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La carrera de Dirección y Gestión de Artes Culinarias de la Universidad Finis Terrae, en asociación con la escuela de cocina francesa Le Cordon Bleu Internacional, forma profesionales integrales, uniendo las artes culinarias y el management.

PRÁCTICAS DE LA CARRERA

- **1° Práctica:** 1° semestre, 270 horas
- **2° Práctica:** 2° semestre, 270 horas
- **3° Práctica:** 3° semestre, 270 horas

DESCRIPCIÓN CAMPO LABORAL

Liderar un equipo de cocina o administrar un empresa del área de servicios gastronómico. Restaurantes, hoteles, casinos, cruceros, pastelerías, panaderías, banqueteras, clínicas entre otros.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Gestiona la producción de alimentos y bebidas según estándares y requerimientos de la industria gastronómica y hotelera nacional e internacional.
- Dirige y desarrolla negocios en el ámbito culinario.
- Diseña y ejecuta creativamente productos gastronómicos promoviendo la cultura y tradiciones que permitan fortalecer su identidad.
- Domina eficientemente las técnicas culinarias que promueven el desarrollo de la creatividad y el interés de una buena cocina, cuidando de los estándares de calidad internacionales.

COMPETENCIAS DIGITALES

- Word
- Excel
- Power Point
- Canva



UNIVERSIDADES

Universidad Finis Terrae

PERFIL EGRESO

El egresado de licenciatura en Dirección y Gestión de Artes Culinarias es un profesional con una sólida formación integral, competencias para dirigir y desarrollar negocios en el ámbito culinario, desde el surgimiento de una idea hasta su realización, siendo capaz de diseñar y ejecutar creativamente productos gastronómicos promoviendo la cultura y tradiciones que permitan fortalecer su identidad mediante el dominio eficiente de técnicas culinarias que potencien el desarrollo de la creatividad y el interés de una buena cocina.

Asimismo, será plenamente capaz de gestionar la producción de alimentos y bebidas según estándares y requerimientos de la industria gastronómica y hotelera nacional e internacional.

CERTIFICACIONES O CURSOS ENTREGADOS DURANTE LA CARRERA

- Diploma Le Cordon Blue Internacional: Bachelor of business gastronomy

CONTACTO PRÁCTICAS PROFESIONALES

practicaslcb@uft.cl
secretaria.artesculinarias@uft.cl
+56 2 2420 7222

SITIO WEB

<https://admision.uft.cl/carreras/licenciatura-en-direccion-y-gestion-de-artes-culinarias/>



