

GUÍA DE PERFILES DE EGRESO DE LOS PROFESIONALES DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA DE CHILE



SERNATUR
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

GUÍA DE PERFILES DE EGRESO DE LOS PROFESIONALES DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA DE CHILE*



SERNATUR
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

Servicio Nacional de Turismo, Subdirección de Desarrollo:

****Resultados Mesa Capital Humano***



Omar Hernández Alcayaga
Director Nacional de Turismo



SERNATUR
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

PRESENTACION

La *Guía de Perfiles Ocupacionales de las carreras de Turismo, Hotelería y Gastronomía* que les presentamos describe las carreras de turismo y los perfiles de egreso de los profesionales y técnicos de las 65 carreras de turismo, hotelería y turismo que hoy se están dictando en las Universidades, Institutos Profesionales y Centros de Formación Técnica.

Esta Guía surge como respuestas a una de las necesidades detectadas en el diagnóstico realizado en la Mesa de Capital Humano, que coordina Sernatur y en la cual se detectó una brecha importante entre los perfiles de las carreras de turismo, hotelería y gastronomía impartidas por las Instituciones de Educación Superior, versus los requerimientos de formación y capacitación que tienen los empleadores respecto de contar con recurso humano calificado que permita propiciar un desarrollo competitivo en materia de turismo.

La Mesa de Capital Humano es una instancia que se crea para vincular, coordinar y articular al mundo académico, empleadores, profesionales y diversas organizaciones del Estado relacionadas con el sector turismo, a fin de cerrar brechas de información que impiden desarrollar el capital humano del sector turístico en todo su potencial.

Para la implementación de la Mesa de Capital Humano, Sernatur solicitó asesoría técnica a la Organización Mundial del Turismo, a través de la Fundación OMTThemis, la que tiene como misión apoyar a los Estados Miembros en la concepción e implementación de políticas y planes de educación y formación que les permita alcanzar su potencial de empleo en el sector turístico, como así también mejorar su competitividad.

Después de varios años, dicha instancia sigue presentando grandes desafíos para Sernatur, en especial, promover el desarrollo de sinergias que fortalezcan la interrelación de todos los involucrados en la formación, capacitación y empleabilidad del capital humano del sector, así como también propiciar y generar información oportuna que permita elevar la productividad del sector.

I UNIVERSIDADES

INSTITUCIÓN	CARRERA	PÁGINA
Universidad de La Serena	• Ingeniería en Administración de Empresas	08
Universidad de Valparaíso	• Administración Hotelera y Gastronómica	09
Universidad de Playa Ancha de Valparaíso	• Administración Turística Multilingüe	10
Universidad Andrés Bello	• Ingeniería en Turismo y Hotelería	11
	• Ingeniería en Administración Hotelera Internacional	12
	• Administración en Ecoturismo	13
Universidad del Pacífico	• Ingeniería en Gestión Turística	14
Universidad Tecnológica Metropolitana	• Ingeniería en Gestión Turística	15
Universidad San Sebastián	• Ingeniería en Expediciones y Ecoturismo	16
Universidad de Talca, Campus Colchagua	• Técnico de Nivel Superior en Turismo Enológico	17
Universidad de La Frontera	• Técnico Superior en Turismo	18
	• Técnico Superior Guía Turismo de Aventura	19
Universidad Católica de Temuco	• Técnico Universitario en Turismo	20
Universidad Austral de Chile	• Administrador de Empresas de Turismo	21

II INSTITUTOS PROFESIONALES

INSTITUCIÓN	CARRERA	PÁGINA
Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios. Culinary	• Administración de Empresas Hoteleras y Servicios	24
	• Dirección y Producción de eventos	25
	• Administración de Artes Culinarias y Servicios	26
	• Administración de Negocios de la Industria del Vino	27
Inacap	• Administración Turística Internacional	28
	• Administración de Hoteles y restaurantes	29
	• Administración Gastronomía Internacional	30
Instituto Profesional de Chile	• Ingeniería en Gestión Turística	31
	• Técnico en Turismo	32
Instituto Chileno Norteamericano	• Técnico de Nivel Superior en Servicios Turísticos	33
Vertical	• Administración de Empresas de Turismo en la Naturaleza	34
Duoc UC	• Administración Turística	35
	• Dirección en Administración Hotelera	36
	• Ecoturismo	37
	• Gastronomía Internacional	38
	• Tourism & Hospitality	39
	• Turismo y Hotelería	40
Los Leones	• Técnico en Hotelería	41
	• Técnico en Turismo Sustentable	42
	• Técnico en Turismo	43

III CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA

INSTITUCIÓN	CARRERA	PÁGINA
Aiep	• Técnico en Gastronomía Internacional	46
	• Técnico en Turismo	47
Esane del Norte	• Interpretariado Inglés Alemán Mención Guía de Turismo	48
Icel	• Turismo y Hotelería	49
	• Cocina Nacional e Internacional	50
Idma	• Ecoturismo	51
Inacap	• Turismo	52
	• Hoteles y Restaurantes	53
	• Gastronomía Internacional	54
Lota Arauco	• Gestión Turística	55
Santo Tomás	• Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena	56
	• Técnico en Hotelería y Turismo	57
	• Técnico en Turismo	58
	• Turismo de Aventura	59
Instituto Tecnológico de Chile	• Técnico Nivel Superior en Gastronomía y Cocina	60
	• Técnico Nivel Superior en gestión de Servicios Hoteleros y Turísticos	61
Instituto Profesional Vertical	• Técnico en Guía Turístico en la Naturaleza	62
Duoc	• Administración Hotelera	63
	• Gastronomía	64
	• Turismo de Aventura	65
	• Turismo Técnico Mención Empresas Turísticas	66
	• Turismo Técnico en mención Servicios Aerocomerciales	67

Servicio Nacional de Turismo, Subdirección de Desarrollo:

*Guía de Perfiles de Egreso de los Profesionales de Turismo, Hotelería y Gastronomía de Chile

**Resultados Mesa Capital Humano*

INDICE



UNIVERSIDADES



- **Universidad de La Serena**
- **Universidad de Valparaíso**
- **Universidad de Playa Ancha de Valparaíso**
- **Universidad Andrés Bello**
- **Universidad del Pacífico**
- **Universidad Tecnológica Metropolitana**
- **Universidad San Sebastián**
- **Universidad de Talca, Campus Colchagua**
- **Universidad de la Frontera**
- **Universidad Católica de Temuco**
- **Universidad Austral de Chile**

Institución	UNIVERSIDAD DE LA SERENA
Carrera	INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS LICENCIATURA EN ADMINISTRACION TURISTICA
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS
Cantidad de años de estudio	9 semestres
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	Práctica familiarización 160 horas a partir del 3er año de formación. Práctica profesional 320 horas, durante el último semestre de formación.
Descripción del campo laboral	El Ingeniero 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 Turismo, permitirá desempeñarse en organismos públicos y privados relacionados con el fomento y desarrollo del turismo; organismos no gubernamentales que promuevan, investiguen y difundan la actividad turística; en empresas privadas de servicios turísticos, tales como establecimientos hoteleros, restauración, transporte, agencias de viajes y tour operadores, recreación y productoras de eventos e instituciones de educación, entre otras.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	ACTITUDES DESEABLES • Capacidades administrativas, de gestión y trabajo en equipo. • Espíritu emprendedor, innovador y de liderazgo. • Compromiso por el desarrollo de la actividad turística. • Sentido ético y social. • Habilidades para el aprendizaje de idiomas.
Perfil de egreso del estudiante	El Ingeniero 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 ambiente altamente competitivo 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.

Institución	UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO
Carrera	ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR HOTELERO Y GASTRONÓMICO , Mención Gestión de Empresas Hoteleras o Mención Gestión de Empresas Gastronómicas
Cantidad de años de estudio	4,5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas (1 Práctica intermedia ubicada en el 6to semestre del plan de estudios con 7 créditos y 1 práctica profesional ubicada en el 9no semestre del plan de estudios con 20 créditos)
Descripción del campo laboral	Los titulados de la carrera están capacitados para desempeñarse en las diferentes áreas de Gestión al interior de Empresas y Organizaciones pertenecientes a la Industria Hotelera y Gastronómica. Las competencias adquiridas durante su carrera le brindan la posibilidad de optar a cargos relacionados tanto con la operación como con la dirección a nivel estratégico y ejecutivo en empresas del sector. Áreas de Desempeño del Administrador Hotelero y Gastronómico • Administración y operación efectiva de empresas que ofrezcan servicios de hospedaje y alimentos o crear su propia empresa aplicando técnicas innovadoras y creativas. • 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). • Dirigiendo la organización y administración de las unidades Hoteleras y Gastronómicas dentro de las empresas del rubro. • Coordinando el área operativa de las empresas Gastronómicas, implementando planes de compras, de almacenaje y parámetros de calidad de las materias primas y equipamiento.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Las competencias genéricas que considera el plan de estudio son: • Capacidad para trabajar en escenarios complejos y actuar con sentido de ciudadanía. • Capacidad para liderar grupos y trabajar en equipo. • Capacidad para gestionar la información y mejorar su aprendizaje. • Capacidad para comunicarse en forma oral y escrita en la propia lengua de manera efectiva. • Capacidad para manejar un apropiado dominio del idioma inglés y un nivel básico del idioma portugués para la gestión en empresas de la hospitalidad.
Perfil de egreso del estudiante	El Administrador Hotelero y Gastronómico egresado de la universidad de Valparaíso es un 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 las mismas; 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.

Institución	UNIVERSIDAD DE PLAYA ANCHA DE VALPARAÍSO
Carrera	ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA MULTILINGÜE
Título Profesional	ADMINISTRADOR TURÍSTICO MULTILINGÜE
Cantidad de años de estudio	9 semestres (incluye Práctica profesional)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	Una Práctica Profesional en el noveno semestre para el título de Administrador Turístico Multilingüe (428 horas cronológicas) Una Práctica Laboral Especializada en el sexto semestre para la salida intermedia de Técnico (428 horas cronológicas).
Descripción del campo laboral	Profesional capacitado para ejercer en instituciones y organismos públicos vinculados al desarrollo del turismo tales como SENATUR, CORFO, SERCOTEC, INDAP, FOSIS, CONAF, CNCA, como, además, en Municipalidades y Gobiernos Regionales, empresas turísticas (transporte turístico, tour operador, hoteles, resorts, restaurantes, turismo aventura, agencias de viaje), organizaciones gremiales de turismo, empresas de consultoría, así como, también, en Universidades y organismos no gubernamentales que desarrollen formación, referidas a la actividad turística.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Proactividad, interacción e iniciativa en talleres, trabajos en equipo y de terreno. Actitud positiva, entusiasta, creativa y flexible frente a determinadas situaciones. Desarrollo transversal de habilidades, tales como una comunicación asertiva y el manejo de lenguas extranjeras: inglés-francés o inglés-alemán.
Perfil de egreso del estudiante	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. Crítico/a con discernimiento ético en busca de nuevos conocimientos, integrado al contexto nacional y con horizonte internacional. Posee una sólida formación y comprensión de la dinámica del turismo, en cuanto al factor de desarrollo económico, ambiental y sociocultural de las comunidades receptoras nacionales, regionales y locales. 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.

Institución	UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO
Carrera	INGENIERÍA EN TURISMO Y HOTELERÍA
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN TURISMO Y HOTELERÍA
Cantidad de años de estudio	4 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica de 3 meses en cuarto año
Descripción del campo laboral	La formación del profesional egresado de esta carrera lo habilita para desempeñarse eficiente y exitosamente en la creación, desarrollo y gestión de empresas de producción y distribución de servicios turísticos y de hospitalidad, tales como hoteles, restaurantes, agencias de viajes, agencias de viajes mayoristas, tour operadoras, empresas de ecoturismo, líneas aéreas, empresas de transporte terrestre, cruceros y arrendadoras de automóviles, entre muchos otros.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La malla curricular entrega durante los cuatro años de estudio habilidades y competencias de liderazgo, trabajo en equipo, resolución de conflictos, adaptación al cambio y comunicacionales.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado de la carrera de Ingeniería en Turismo y Hotelería de la Universidad Andrés Bello es un profesional capaz de emprender, gestionar y liderar exitosamente empresas turísticas y hoteleras en un mercado global y competitivo. Su formación les permite adaptar y aplicar sus conocimientos, habilidades y competencias a una actividad en permanente cambio, en un contexto de globalización, sustentabilidad, calidad de los servicios, relaciones interpersonales y liderazgo con énfasis en la gestión y emprendimiento de empresas de la industria turística con una fuerte base de conocimientos, competencias y habilidades en administración, finanzas, marketing, recursos humanos, tecnologías de la información e inglés avanzado.

Institución	UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO
Carrera	INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA INTERNACIONAL
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA INTERNACIONAL
Cantidad de años de estudio	4 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica de 4 meses en segundo año, y 1 práctica de 2 meses en cuarto año.
Descripción del campo laboral	El profesional egresado de esta carrera está capacitado para gestionar y operar empresas tales como hoteles, restaurantes y empresas de servicios de la hospitalidad, y la gastronomía. El campo ocupacional abarca todo el ámbito hotelero y de empresas de servicios de hospitalidad, a nivel nacional e internacional como las cadenas hoteleras, resorts, clínicas, hospitales y spa, industria de la alimentación y departamentos de marketing y recursos humanos de empresas del rubro.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La malla curricular entrega durante los cuatro años de estudio habilidades y competencias de liderazgo, trabajo en equipo, resolución de conflictos, adaptación al cambio y comunicacionales.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado de la carrera de Ingeniería en Administración Hotelera Internacional de la Universidad Andrés Bello es un profesional especializado en la operación y administración de empresas hoteleras y gastronómicas en un contexto de competencia global. Su formación está orientada en la excelencia del servicio y en el cumplimiento de altos estándares de calidad internacional. Asimismo, es capaz de integrar y aplicar conocimientos sobre operación, producción, administración y comercialización de los servicios propios de la industria hotelera gastronómica, con conocimientos de inglés avanzado.

Institución	UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO
Carrera	ADMINISTRACIÓN EN ECOTURISMO
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR EN ECOTURISMO
Cantidad de años de estudio	4 años (8 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	La práctica constituye una actividad curricular de la carrera. Los alumnos tienen que aprobar dos prácticas profesionales. La primera práctica se realiza al finalizar el 4° semestre o luego de haber cumplido 90 créditos, tiene una duración de 200 horas efectivas. La segunda práctica se realiza una vez aprobado el 8° semestre o luego de haber cumplido 180 créditos y tiene una duración de 400 horas efectivas.
Descripción del campo laboral	Los egresados de Ecoturismo de la Universidad Andrés Bello pueden desempeñarse en empresas e instituciones tanto del sector privado como público, creando, promoviendo y ejecutando, programas y proyectos ecoturísticos, ya sea como empresarios privados o prestando asesorías a empresas de turismo y afines, como también instituciones públicas tales como municipalidades, ministerios y otros servicios públicos.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El Administrador en Ecoturismo de la Universidad Andrés Bello posee una formación integral, basada en la entrega de sólidos conocimientos teóricos los que son aplicados y reforzados con trabajos prácticos en aula y con frecuentes salidas a terreno. Especial énfasis se pone en los temas ecológicos relacionados con la riqueza y valoración de los recursos naturales y culturales de nuestro país y su puesta en valor desde la perspectiva del ecoturismo. Incluye además el conocimiento y aplicación de conceptos e instrumentos de análisis necesarios para la gestión, promoción y evaluación de la sustentabilidad de iniciativas Ecoturísticas tanto en empresas privadas, como públicas. Así mismo las competencias adquiridas para el desarrollo de emprendimientos con fondos privados o públicos constituyen sin duda el pilar fundamental de una actividad en constante crecimiento y que responde a las favorables condiciones culturales y naturales que ofrece Chile en todas sus regiones. El plan de estudios incluye entre 16 y 24 días de terreno al año lo que permite entregar a nuestros profesionales las herramientas necesarias para diseñar y llevar a cabo, con las más altas normas de calidad y seguridad, actividades de ecoturismo tanto en medios terrestres como acuáticos.
Perfil de egreso del estudiante	El Administrador en Ecoturismo es un profesional capacitado para gestionar, liderar y promover iniciativas ecoturísticas, en áreas en estado natural o escasamente intervenidas. Su formación teórica y los más de 25 días anuales de práctica en terreno, le permiten interpretar y valorar los atractivos naturales y culturales para su uso sustentable por medio de la actividad ecoturística. Su dominio de técnicas de liderazgo, de campo y conocimientos de normas de seguridad y de conservación ambiental, lo capacitan para liderar actividades realizadas en áreas naturales.

Institución	UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO
Carrera	INGENIERÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN GESTIÓN TURÍSTICA
Cantidad de años de estudio	4,5 años (IX Semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2. Una al finalizar el VI semestre de la carrera la segunda al final de la carrera
Descripción del campo laboral	En el sector público: Servicio Nacional de Turismo, CONAMA, Municipalidades, Gobernaciones, Intendencias. ONG, Fundaciones, Corporaciones, Centros de Investigación, CORFO. Gestión del desarrollo turístico en: Consultoras en Planificación territorial turística, Consultoras en Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos (vacacional y de negocios), Eventos y Tiempo Libre. En el sector privado: Agencias de Viaje, Agencias de Turismo, Operadores Turísticos, Hoteles, Resort, Centro de Eventos y Convenciones, Líneas Aéreas, Emprendimientos turísticos.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La Universidad del Pacífico en su visión se propone formar personas integrales con actitud reflexiva y con capacidad de crear y emprender para su mejor inserción y contribución al desarrollo de la sociedad. Este profesional se destaca por su capacidad de liderar actividades, proyectos y empresas en el campo del turismo, como también el trabajo con grupos y equipos multidisciplinarios, teniendo una actitud Proactiva hacia la búsqueda de oportunidades de negocios. Comunicación, liderazgo, manejo de conflictos, trabajo en equipo y empatía, esto se refleja en las diferentes actividades, talleres y capacitaciones para los alumnos en sala y salidas a terreno.
Perfil de egreso del estudiante	Conocimientos (Saber y conocer) • Integra los conocimientos y procedimientos de las ciencias básicas a la gestión de los servicios turísticos. • Diseña propuestas relacionadas con el patrimonio cultural, para transformarlas en producto turístico, de acuerdo a las necesidades del mercado. • Analiza características de la oferta nacional e internacional y determina procesos de venta de productos turísticos. • Diseña una propuesta técnica económica integrando recursos turísticos, atractivos y servicios de acuerdo a las necesidades reales del mercado. Habilidad (saber y hacer) • Genera nuevos modelos de negocio implementando estrategias para lograr ventajas competitivas. • Formula un plan de desarrollo estratégico, táctico y operativo para lograr ventajas competitivas. • Genera estrategias de sustentabilidad para la comercialización de paquetes turísticos. • Gestiona la venta de productos turísticos relacionados con el recurso patrimonial. • Aplica el idioma para comunicarse y gestionar internacionalmente servicios turísticos. • Realiza la evaluación financiera de un proyecto considerando legislación vigente, riesgos medio ambientales, calidad y sustentabilidad turística. Actitudes (saber ser y convivir) • Valora el liderazgo para el logro de los objetivos trazados por la empresa turística ,promoviendo aspectos éticos y culturales. • Propone nuevos emprendimientos en la empresa turística aplicados a un modelo de negocio, actuando en forma honesta, coherente y responsable. • Valora el patrimonio cultural y natural de Chile, estableciendo criterios de sustentabilidad en función de la geografía, los recursos y lo atractivos propios del lugar.

Institución	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA METROPOLITANA
Carrera	INGENIERÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN GESTIÓN TURÍSTICA Con Grado de Licenciado en Administración Turística (Profesional)
Cantidad de años de estudio	5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2
Descripción del campo laboral	Por su formación profesional, un Ingeniero/a en Gestión Turística está facultado/a para crear, organizar, gestionar y administrar proyectos y empresas pertenecientes a este sector y las actividades que les sean afines. A nivel más específico, este profesional estará en condiciones de: • Incorporar métodos y tecnologías de punta para hacer más eficaz y exitosa la gestión en el sector turismo y, eventualmente, en otro tipo de organizaciones directa o indirectamente relacionadas con el turismo. • Participar en la integración de equipos multidisciplinarios destinados a la planificación y gestión de proyectos de desarrollo turístico local, regional e internacional. • Establecer instancias y líneas de investigación en el campo del turismo para ofrecer servicios y asesorías destinadas a terceros. • Programar y ofrecer cursos de capacitación turística a empresas e instituciones públicas y privadas relacionadas con el sector turismo. • Programar y desarrollar Seminarios con temas de especialidad e interés para el sector. • Organizar congresos, como también participar en eventos nacionales e internacionales relacionados con el turismo. • Preparar y publicar textos de estudios y trabajos de investigación en Turismo.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Aplica recursos cognitivos, procedimentales y actitudinales propios para fortalecer la capacidad de aprendizaje en forma autónoma y evidencia habilidades comunicativas que le permitan manifestar posturas propias fundamentadas, con convicción, asertividad y sentido crítico para desempeñarse en el ámbito personal y profesional.
Perfil de egreso del estudiante	El/La Ingeniero/a en Gestión Turística es un profesional preparado para diseñar, concebir, ejecutar y administrar proyectos de ingeniería en servicios que tienen relación directa e indirecta con el Turismo. Considerando las características anteriores, el perfil profesional del Ingeniero/a en Gestión Turística de la Universidad Tecnológica Metropolitana está definido por los conocimientos y habilidades que a continuación se indican: a) Conocimiento de las herramientas básicas, cimentadas en las Ciencias Económicas y Administrativas, que le permiten analizar objetivamente y modelar sistemas de administración y gestión de acuerdo a las condiciones medio ambientales de cada región y enfocarlos al área turística. b) Evaluar el comportamiento de la actividad turística y proyectar las tendencias en el uso de los recursos naturales, culturales, financieros, técnicos, legales y otros. c) Establecer la interrelación del turismo con otras disciplinas dentro del ámbito social, cultural, económico, político, tecnológico y ambiental, entre otros. d) Evaluar la oferta y demanda de bienes y servicios relacionados con el turismo, como también, investigar y desarrollar nuevos productos turísticos. e) Desarrollar nuevas oportunidades de negocios turísticos, considerando los recursos ambientales, financieros, normativas legales y tributarias, como también, nuevas oportunidades relacionadas con el comercio internacional emergente. f) Planificar, organizar, dirigir y asesorar empresas y actividades del sector turismo. g) Formular y evaluar el impacto ambiental de proyectos destinados al sector turismo y actividades anexas.

Institución	UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN
Carrera	INGENIERÍA EN EXPEDICIONES Y ECOTURISMO
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN EXPEDICIONES Y ECOTURISMO , con Especialidad en Gestión de Modelos Hoteleros, Especialidad en Montaña, Especialidad en Navegación y Especialidad en Geoturismo.
Cantidad de años de estudio	4 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	3 prácticas
Descripción del campo laboral	Expediciones científicas y de prospección (minera, glaciológica, etc.), Turismo aventura, cultural, deportivo y científico. Geoturismo y Wellness, Naturaleza y conservación, Hotelería.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El Ingeniero(a) en Expediciones y Ecoturismo se desempeña en contextos de alta especialización y complejidad en la industria turística tradicional, de intereses especiales, la organización de expediciones y en la gestión integral de modelos hoteleros a nivel nacional e internacional. Aplica habilidades transversales que permiten el manejo profesional de técnicas disciplinares, la conducción de personas y la vinculación con el turismo asociado a la montaña, navegación, geoturismo y manejo de infraestructura hotelera, en un marco de sustentabilidad, calidad de los servicios, con capacidad de adaptación al cambio y respeto por la diversidad humana. Se desenvuelve proactivamente en ámbitos de innovación y generación de emprendimientos, con capacidad de autoevaluación, y mejoramiento continuo de su desempeño profesional. Demuestra habilidades sociales con capacidad de integrar y liderar equipos de trabajo, así como de comunicarse efectivamente en español, inglés y portugués.
Perfil de egreso del estudiante	El Ingeniero(a) en Expediciones y Ecoturismo demuestra habilidades en áreas específicas del campo ocupacional de Montaña, Navegación o Geoturismo, abordando técnicas propias de la especialidad, conducción de personas e industria turística asociada. Diseña, gestiona proyectos y lidera expediciones científicas, de exploración, turísticas y de rescate en contextos interdisciplinarios, en el marco de la legislación vigente y la gestión del riesgo, con habilidades específicas en cartografía, meteorología, logística y administración eficiente de recursos. En Montaña planifica, implementa y evalúa procedimientos y técnicas avanzadas de montañismo, escalada, alta montaña, travesías multimodales y esquí de montaña. En Navegación planifica, implementa y evalúa procedimientos y técnicas avanzadas de navegación a vela y motor, buceo, pesca deportiva, rafting y kayak. En Geoturismo diseña, planifica, implementa y evalúa proyectos y procedimientos en áreas silvestres, rutas patrimoniales, enoturismo, turismo rural y etnoturismo. La carrera genera las oportunidades para adquirir acreditaciones y/o certificaciones de competencias en las áreas de rescate, primeros auxilios avanzados (WFR), buceo autónomo (PADI), montañismo (ENAM) y navegación (Marina de Chile). Todas ellas otorgadas por organismos reconocidos chilenos y/o extranjeros. Especialidad Gestión de Modelos Hoteleros: El Ingeniero en Expediciones y Ecoturismo demuestra habilidades en el manejo integral de hoteles multiprogramáticos y proyectos gastronómicos, dentro del marco de los estándares internacionales de calidad, seguridad, sustentabilidad y excelencia en los servicios. Gestiona y dirige operaciones de hotelería y gastronomía con su correspondiente oferta de producto turístico asociado a la nieve, montaña, navegación, pesca deportiva y turismo rural en un mercado altamente competitivo y globalizado, con conocimientos en las áreas del diseño y paisajismo, administración, finanzas y control de gestión, operación de hoteles y restaurantes, comercialización, negociación y marketing.

Institución	UNIVERSIDAD DE TALCA, CAMPUS COLCHAGUA
Carrera	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO ENOLÓGICO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO ENOLÓGICO
Cantidad de años de estudio	2 años y medio
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas, cada una al término del primer y segundo año de estudio
Descripción del campo laboral	En viñas, oficinas de información turística, agencias de viaje, empresas comercializadoras de destinos turísticos y hoteles.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Competencias comunicativas, animación turística, atención y servicio al cliente, respeto por diversidad, cultura y patrimonio. El Técnico Superior en Turismo Enológico es el profesional encargado de la prestación de servicios turísticos en las diversas estructuras hoteleras, gastronómicas, agencias y rutas turísticas de la región.
Perfil de egreso del estudiante	Este profesional tiene una sólida formación tanto en el diseño, administración y ejecución de los servicios de restauración, hotelería, guía y comercialización turística como en el dominio de saberes, tecnologías tareas, protocolos y procedimientos asociados a dichos servicios en el contexto de la producción vitivinícola de la zona. Su formación asegura prácticas orientadas hacia la comunicación efectiva con los turistas, el servicio al cliente, el respeto por la diversidad y el patrimonio cultural de la región.

Institución	UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA SEDE PUCÓN
Carrera	TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO
Cantidad de años de estudio	2 años y medio (V semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	N° de prácticas: 2 Practica I: Cursado el II Semestre de estudios- Con avance curricular al día. Practica II: Durante el V Semestre - Con avance curricular al día.
Descripción del campo laboral	Los alumnos egresados 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.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Trabajo en Equipo. • Liderazgo en la organización. • Planificación y organización en la empresa. • Respeto de las normas y procedimientos establecidos en la ley y organizaciones.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico Superior en Turismo, posee una sólida formación en administración de empresas turísticas, como asimismo una completa formación en métodos y técnicas de apoyo a la producción de servicios turísticos y complementarios tanto en el sector público como en el privado. Cuenta con conocimientos de geografía, historia y recursos turísticos. Conoce la importancia del entorno natural y por lo tanto asume una preocupación por la conservación y protección del medio ambiente.

Institución	UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA
Carrera	TÉCNICO SUPERIOR GUÍA TURISMO AVENTURA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO SUPERIOR
Cantidad de años de estudio	2 años (4 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	3 prácticas: • Práctica Turismo Aventura (336 horas) al finalizar el 2° semestre. • Práctica Cultural (180 hrs.) al finalizar el 2° semestre. • Práctica Profesional (336 horas) al finalizar el 4° semestre.
Descripción del 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 ofrezcan programas de actividades en el medio natural, y otros de similar naturaleza. El egresado estará en condiciones de asumir cargos de administración y supervisión de empresas turísticas. Por otra parte podrá integrar equipos multidisciplinarios, brindando asesoría y consultorías a empresas del sector turístico.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Conocer y dominar técnicas de turismo de intereses especiales en las áreas de agua o montaña. • Conocer el área turística nacional. • Dominar las bases de la educación ambiental. • Conocer la cosmovisión cultural de los pueblos originarios. • Entender los procesos histórico-políticos que dan origen al mundo actual. • Dominar el idioma inglés a nivel intermedio conversacional. • Reconocer las formas y códigos de comunicación de grupos humanos. • Organizar opciones turísticas creativas y pertinentes. • Intervenir en el medio en forma sustentable. • Conocer y manejar situaciones de riesgo en ambientes naturales. • Manejar técnicas para la activación y organización grupal. • Dominar las formas de atención de primeros auxilios en zonas remotas. • Manejar técnicas de resolución de conflictos con los medios disponibles. • Tener capacidad de adaptación a distintos grupos (edad-socioeconómicos-culturales, entre otros). • Colaborar y cooperar en trabajos grupales.
Perfil de egreso del estudiante	Profesional Técnico de nivel Superior, preparado intelectual, física y moralmente para guiar grupos de personas, planificando de manera segura y confiable un itinerario turístico, solucionando situaciones de conflicto de manera autónoma en ambientes naturales, utilizando equipos, técnicas y materiales adecuados. Capaz de dar formación técnica de interpretación y educación del patrimonio cultural del sistema turístico, comunicándose en idioma inglés intermedio en su respectiva área de desempeño.

Institución	UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TEMUCO
Carrera	TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TURISMO
Cantidad de años de estudio	2 años (4 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	El saber hacer se vincula estrechamente con las prácticas que forman parte del currículum de la carrera. Los alumnos requieren de la aprobación de dos prácticas. Una práctica dirigida, de dos meses, que la realizan en el segundo semestre de la carrera y la práctica profesional, de tres meses, que la desarrollan en el cuarto semestre.
Descripción del campo laboral	El Técnico Universitario en Turismo de la Universidad Católica de Temuco puede desempeñarse en los ámbitos público y privado, en planificación y gestión de destinos turísticos, evaluación de proyectos, administración de empresas y emprendimientos turísticos, consultorías en iniciativas públicas y privadas del rubro, operador en agencias de viaje, líneas aéreas y ejercicio libre de la profesión.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El Técnico Universitario en Turismo de la Universidad Católica de Temuco, es formado en un contexto curricular pertinente que le otorga una sólida formación valórica que le permite adquirir conciencia del respeto al medioambiente, al equilibrio de los ecosistemas, y le faculta en el liderazgo, la comunicación efectiva, el manejo y resolución de conflictos, el trabajo en equipo y la empatía.
Perfil de egreso del estudiante	Esta formación es el resultado del contacto permanente con los recursos naturales y culturales de su entorno que se materializa en las actividades de terreno y del aula. Este profesional técnico de la Universidad Católica de Temuco elabora productos e implementa emprendimientos turísticos innovadores y sustentables con tecnologías de la información. Tiene un dominio técnico especializado del inglés y está capacitado para desarrollar procedimientos técnicos administrativos de operación y gestión turística.

Institución	UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR DE EMPRESAS DE TURISMO
Cantidad de años de estudio	5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	Práctica I: (se realiza al finalizar los dos primeros años) Práctica Profesional: (se realiza al iniciar todas las asignaturas del plan de estudios)
Descripción del campo laboral	El Administrador de Empresas de Turismo tiene un amplio campo ocupacional en una diversidad de organizaciones, entre las que se pueden mencionar: Instituciones Públicas, Intendencias, Gobernaciones y Municipios, Universidades e Instituciones de Educación Superior, Empresas organizadoras de Eventos, Empresas de Hospitalidad tales como Hoteles, Restaurantes, Complejos de Agro y Ecoturismo, Agencias de Viajes y Operadores de Turismo, Centros de Deportes de Montaña, Organismos no Gubernamentales, Empresas Consultoras, Liceos Técnicos y Centros de Formación Técnica, Empresas de Transporte Turístico, Parques Nacionales públicos y privados.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Las competencias personales que se desarrollan durante la formación son: • Capacidad de trabajo en equipo. • Capacidad de adaptación a entornos cambiantes. • Capacidad de comunicación. • Capacidad de trabajar proactivamente y con responsabilidad. • Respeto al entorno social y ambiental.
Perfil de egreso del estudiante	El Administrador de Empresas de Turismo de la Universidad Austral de Chile, posee conocimientos en el ámbito de la Gestión Pública del Turismo para la administración de territorios turísticos, así como también las competencias para administrar empresas turísticas como hoteles, restaurantes, centros recreativos y otros. Desde el punto de vista de la formación personal y valórica, es un profesional con la capacidad de integrarse y adaptarse a diversas situaciones y circunstancias laborales, respetando su entorno social y ambiental.



II INSTITUTOS PROFESIONALES



- Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios. Culinary
- Inacap
- Instituto Profesional de Chile
- Instituto Chileno Norteamericano
- Vertical
- Duoc UC
- Los Leones

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS. CULINARY
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y SERVICIOS
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR DE EMPRESAS HOTELERAS Y SERVICIOS
Cantidad de años de estudio	4 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	3 prácticas: 2°, 4° y 6° semestre.
Descripción del campo laboral	Hoteles, cruceros y cualquier empresa relacionada al servicio de Alojamiento; Restaurantes, cafeterías y cualquier empresa del rubro de la alimentación. Empresas relacionadas al rubro turístico como agencias de viajes, operadores Turísticos, etc.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Comunicación, trabajo en equipo, habilidades sociales, flexibilidad, adaptabilidad, desarrollo del pensamiento crítico.
Perfil de egreso del estudiante	La carrera de Administración de Empresas Hoteleras y Servicios se plantea como objetivo formar integralmente a profesionales con capacidad de administrar, organizar, operar, planificar y lograr el desarrollo de la industria hotelera. El fin es que realicen gestiones exitosas en su área logrando la ejecución de proyectos hoteleros, así como también en otras áreas que se planteen entregar un servicio de gran calidad y enfoque en la atención a clientes. Los profesionales que se titulen en el Instituto Profesional Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios contarán con una preparación exigente y acorde a los desafíos que se presentan en la actualidad, aplicando las habilidades, conocimientos y destrezas aprendidos en los puestos gerenciales y de operación que intervendrán en el ámbito de Hospitalidad y el Servicio. Durante el desempeño de sus funciones los profesionales actuarán bajo precisos códigos de ética que plasmarán un sello en sus gestiones. Así también, incorporaran valores y principios humanos fundamentales como lealtad, compromiso y transparencia. El enfoque en servicio de excelencia, conocimientos de vanguardia y alto nivel de liderazgo otorgará al mercado de los servicios y la hospitalidad el profesionalismo que requiere para los desafíos de la industria en el siglo 21.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIO. CULINARY
Carrera	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN DE EVENTOS
Título Profesional o Técnico	• DIRECTOR Y PRODUCTOR DE EVENTOS • PRODUCCIÓN DE EVENTOS
Cantidad de años de estudio	Para obtener el título profesional de “Director y Productor de Eventos”, se deben cursar 8 semestres (4 años).- Para obtener el título técnico “Dirección y producción de Eventos”, se deben cursar 6 semestres (3 años).
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	Nuestros alumnos realizan 3 prácticas profesionales, al terminar de cursar 4°, 6° y 8° Semestres. Cursan prácticas nacionales e internacionales.
Descripción del campo laboral	El campo laboral de un profesional en Dirección y Producción de Eventos es bastante amplio pudiendo desempeñarse en las siguientes áreas: • Productoras de Eventos • Departamentos de marketing de diferentes empresas, shopping center, grandes tiendas y supermercados, entre otros. • Centros de Eventos masivos. • Direcciones Culturales de municipalidades, asociaciones, fundaciones y gobierno, entre otros. • Empresas de Marketing Directo y Promocional. • Producción de Eventos Artísticos y Musicales. • Productoras de ferias, congresos y exposiciones. Nacionales e internacionales. • Organizaciones e Instituciones Educativas. • Emprendimientos propios. • Museos y Galerías de Arte. • Centros de Extensión Cultural de universidades e institutos. • Resorts y Hoteles nacionales e internacionales.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Durante toda la carrera los estudiantes tienen áreas de formación integral enfocada al desarrollo de la creatividad, comunicación e idioma. Como “Desarrollo Personal”, “El Arte de Comunicar”, “Desarrollo de la Creatividad”, etc. Asignaturas que les dan las herramientas para relacionarse y comunicarse de manera efectiva con otros.
Perfil de egreso del estudiante	Ofrecemos un completo plan de estudios para que nuestro profesional “Director y productor de Eventos” sea capaz de diseñar creativamente proyectos dando respuesta a los requerimientos del mercado para su posterior puesta en marcha, innovando en la producción de eventos e incorporando a su quehacer las tecnologías de punta, elementos de la comunicación, marketing, gestión y emprendimiento claves para su futuro desempeño y real aporte al rubro. Junto a lo anterior y no menos importante nuestros egresados se caracterizan por ser profesionales con el más alto concepto del servicio, deber y la ética, valores que comparten todos los egresados de I.P. Culinary.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIO. CULINARY
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS
Título Profesional o Técnico	• ADMINISTRADOR DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS • TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN PRODUCCIÓN CULINARIA
Cantidad de años de estudio	Para obtener el título profesional de “Administrador de Artes Culinarias y Servicios” se deben cursar 8 semestres (4 años) y para el título de “Técnico en Dirección y producción de Eventos en Artes Culinarias y Servicios” 6 semestres (3 años).
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	Nuestros alumnos realizan 3 prácticas profesionales, al terminar de cursar el 2º, 4º y 6º Semestre. Cursan prácticas nacionales e internacionales.
Descripción del campo laboral	El campo laboral de un profesional Administrador de Artes Culinarias y Servicios es bastante amplio pudiendo desempeñarse en las siguientes áreas: • Chef ejecutivo y de Partie en Cocinas de hoteles, restauran, casinos, etc. • Administración Cruceros / Líneas aéreas / Viñas. • Dueños o administradores de restaurantes u otro proyecto culinario. • Dueños, asesores o administradores de Empresas de Catering y Productoras de eventos culinarios. • Asesorías Clínicas y hospitalarias en área gastronómica y nutricional. • Asesoramiento, Organización y Administración de Centros de convenciones y congresos. • Creación de recetas o asesoramientos en menú o lanzamiento de nuevos productos culinarios. • Asesor gastronómico de medios de comunicación (televisión, radio, prensa escrita). • Crítico gastronómico. • Productores y organizadores gastronómicos de concursos y programas televisivos. • Docente y administrador de Organizaciones e Instituciones educativas. • Dirección y asesoramiento de Departamentos de marketing en diferentes empresas del rubro.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Durante toda la carrera los estudiantes son estimulados y formados para el desarrollo de sus capacidades comunicativas, de trabajo en equipo, flexibilidad y adaptabilidad frente al medio de trabajo Esta formación se denota a lo largo de la carrera a través del trabajo en los “Talleres de Cocina y Pastelería”, donde el trabajo en equipo y el liderazgo son cruciales; así como también en asignaturas de “Ambientación de Espacios” En la malla tenemos asignaturas que fortalecen el desarrollo de la personalidad y lo forma integralmente para comunicarse con otros y enfrentar los desafíos de la vida, como “El Arte de comunicar”, “Teatro” “Desarrollo profesional”, “Fundamentos del Comportamiento Humano” y “Etica Profesional”.
Perfil de egreso del estudiante 	Ofrecemos un Plan de Estudios integral, para que nuestros alumnos de Artes Culinarias y Servicios” puedan desempeñarse eficaz y eficientemente en el área de la Gastronomía como en la Administración de empresas relacionadas con el rubro; siempre, con un sello emprendedor, lo que hace que el alumno tenga como norte, lograr un emprendimiento propio.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS. CULINARY
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS DE LA INDUSTRIA DEL VINO
Título Profesional o Técnico	TÍTULO PROFESIONAL : ADMINISTRADOR DE NEGOCIOS DE LA INDUSTRIA DEL VINO TÍTULO TÉCNICO : TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS DE LA INDUSTRIA DEL VINO
Cantidad de años de estudio	Título profesional: 4 años (8 semestres) + proceso de titulación. Título técnico: 3 años (6 semestres) + proceso de titulación.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	3 prácticas profesionales: al terminar 2º semestre, al terminar 4º semestre y al terminar 6º semestre.
Descripción del campo laboral	Trabajar en el ámbito de la gestión de las siguientes áreas: administración de empresas vitivinícolas, comercial de Viñas (mercado nacional y/o de exportaciones), marketing de Viñas, empresas de distribución y comercialización, logística y abastecimiento, eventos, banquetería, hotelería y servicios, comunicaciones y relaciones públicas de empresas del rubro, enoturismo, organismos gubernamentales de promoción, docencia. Los técnicos de la carrera se pueden desempeñar en las mismas áreas pero enfocados en el ámbito operativo.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Se encuentran presente de manera transversal en distintas asignaturas de la carrera en las que se potencia el trabajo en equipo (en los diversos Talleres, en Emprendimiento y en todas las asignaturas donde se desarrollan trabajos en grupo), la comunicación (en asignaturas como El Arte de Comunicar y Taller de Redacción), la creatividad y la sensibilidad estética (Apreciación del arte aplicada a la degustación).
Perfil de egreso del estudiante	Profesionales capacitados para administrar negocios relativos a la industria vitivinícola, considerando los constantes desafíos y las innovaciones tecnológicas para su correcta gestión. Entre las competencias que se acreditan están el dominio del idioma inglés, técnicas de vitivinicultura y de producción del vino, artes culinarias, otras bebidas alcohólicas, así como competencias gerenciales tales como administración, logística, organización, comercialización y marketing, ligadas a la cadena de valor de la industria del vino. Están también en condiciones de liderar procesos relacionados con los negocios vitivinícolas, así como sus servicios conexos, a saber, restauración, hotelería, bar y otros ligados al mercado del vino y del turismo enológico. Asimismo, los titulados han recibido una formación que les permite interactuar en equipo, con rasgos colaborativos y una marcada orientación a la calidad de servicios, responsabilidad, ética, tolerancia y compromiso con el deber profesional.

Institución	INACAP
Carrera	ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA INTERNACIONAL
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR TURÍSTICO INTERNACIONAL
Cantidad de años de estudio	4 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas profesionales de 360 hrs cada una.
Descripción del campo laboral	El Administrador Turístico Internacional podrá desempeñarse en entidades del sector público o privado, entre ellas: agencias de viaje, operadores de turismo, alojamientos, instituciones y organizaciones de Gobierno, oficinas de gestión de destino y empresas consultoras, de transporte turístico y organizadoras de congresos y eventos, además de emprendimientos propios.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La carrera trabaja las competencias genéricas resolución de problemas, comunicación oral y escrita, trabajo en equipo, uso de las tics, pensamiento creativo y ética profesional. También contempla asignaturas transversales que promueven el compromiso, la autogestión y el emprendimiento, que constituyen el Sello del Alumno INACAP y favorecen la autonomía e inserción laboral de sus egresados.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado gestiona y administra procesos operativos propios de la actividad turística, tales como diseño, planificación, organización, control, comercialización y evaluación de productos, programas y servicios turísticos. El egresado de la carrera de Administración Turística Internacional del Instituto Profesional INACAP: Evalúa requerimientos del mercado en todas las etapas del servicio, a través de soluciones creativas y compromiso con las propias decisiones y las de otros, en virtud del cumplimiento de la experiencia turística y considerando parámetros de calidad total en situaciones que involucran diversas variables en Chile y el mundo. Comunica información requerida por el turista o proveedores de la cadena de valor, de manera oral y escrita, en lengua materna y en inglés a nivel intermedio avanzado, demostrando compromiso con la satisfacción del cliente, los objetivos de la empresa y el entorno. Comercializa productos, programas y servicios turísticos a partir de las necesidades del mercado nacional e internacional, diseñando soluciones innovadoras y pertinentes que satisfagan con eficiencia los requerimientos del cliente y la experiencia turística. Administra departamentos específicos de la organización turística en función de sus objetivos estratégicos, consolidando el trabajo en equipo a través de la comunicación y la pertinente selección de tecnologías. Formula propuestas y soluciones en la elaboración de proyectos turísticos de forma creativa, considerando criterios de sustentabilidad, normas y sistemas de calidad vigentes, demostrando compromiso con el bienestar de su entorno y el desarrollo productivo del país. Gestiona la operación de productos, programas y servicios turísticos nacionales e internacionales, aportando de manera crítica y creativa a la experiencia del cliente y los propósitos de la empresa.

Institución	INACAP
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR DE HOTELES Y RESTAURANTES
Cantidad de años de estudio	4 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	3 prácticas profesionales de 300 hrs c/u
Descripción del campo laboral	El Administrador de Hoteles y Restaurantes puede desempeñarse en diferentes establecimientos hoteleros, restauración, centros de eventos, casinos industriales, franquicias, clínicas, cruceros, resorts, lodges, hostellings, hospitales, clubes sociales, empresas de catering y banquetería, bajo los estándares requeridos por la empresa, considerando las normas de aseguramiento de calidad y de buenas prácticas. Además, puede optar a los siguientes cargos según la estructura de la empresa hotelera: recepcionista, supervisor de restaurant, director de alimentos y bebidas, gerente de operaciones y gerente comercial, entre otros.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La carrera trabaja las competencias genéricas resolución de problemas, comunicación oral y escrita, trabajo en equipo, uso de las tics, pensamiento creativo y ética profesional. También contempla asignaturas transversales que promueven el compromiso, la autogestión y el emprendimiento, que constituyen el Sello del Alumno INACAP y favorecen la autonomía e inserción laboral de sus egresados. Está capacitado para participar en el desarrollo de procesos, gestión, operación y control en empresas del rubro hotelero y de restaurantes. Además, del ámbito comercial, productivo y organizacional, tanto en Chile como en el extranjero.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado de Administración de Hoteles y Restaurantes del Instituto Profesional INACAP está capacitado para: • Organizar su trabajo en los departamentos de un establecimiento hotelero y/o gastronómico, de acuerdo a las tareas asignadas y los recursos existentes. • Realizar operaciones de prestación de servicios y productos, de acuerdo a los estándares y procedimientos de la empresa, normas vigentes de higiene y seguridad. • Controlar la calidad de los productos y servicios hoteleros y gastronómicos, según los estándares de la industria y de la empresa. • Establecer comunicación oral y escrita con clientes, proveedores y personal en idioma español, inglés y francés a nivel intermedio-avanzado, de acuerdo a los procedimientos de la empresa. • Participar en la planificación de los servicios hoteleros y productos gastronómicos, de acuerdo al segmento de mercado y tipo de empresa. • Planificar la producción gastronómica, de acuerdo al segmento del mercado y al tipo de empresa. • Gestionar la producción de alimentos, bebidas y ocupación de alojamiento de un establecimiento hotelero y/o gastronómico, de acuerdo a los requerimientos de la empresa. • Controlar la calidad en todos los procesos de los diferentes departamentos de Alimentos y Bebidas (AA&BB). Recepción y Habitaciones (RRHH) de la empresa según estándares de calidad, tanto nacionales como internacionales.

Institución	INACAP
Carrera	ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
Cantidad de años de estudio	4 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas profesionales de 360 hrs c/u
Descripción del campo laboral	El titulado de la carrera de Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP 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.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La carrera trabaja las competencias genéricas resolución de problemas, comunicación oral y escrita, trabajo en equipo, uso de las tics, pensamiento creativo y ética profesional. También contempla asignaturas transversales que promueven el compromiso, la autogestión y el emprendimiento, que constituyen el Sello del Alumno INACAP y favorecen la autonomía e inserción laboral de sus egresados.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado de la carrera Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP, está capacitado para gestionar la producción y la comercialización de productos y servicios gastronómicos, atender las necesidades y requerimientos del cliente utilizando un segundo idioma, participar en la formulación y administración de emprendimientos gastronómicos y en establecimientos del rubro, tanto en Chile como en el extranjero, bajo estándares de calidad total. El egresado de la carrera de Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP: • Planifica procesos de producción gastronómica, considerando la eficiencia, eficacia y propuestas creativas de productos, respetando normas, estándares de calidad y sustentabilidad, tanto en emprendimientos propios como de terceros, utilizando variables para la resolución de problemas. • Diseña propuestas innovadoras y equilibradas en menú-completo, respetando el origen, calidad, aspectos nutricionales, rendimiento y costos de los insumos de manera rigurosa, dirigiendo el trabajo en diferentes departamentos de producción, con actitud colaborativa, responsable y comprometida, de acuerdo a las normas de higiene, seguridad y sustentabilidad. • Gestiona operaciones comerciales de productos y servicios gastronómicos, evaluando el uso y control de recursos financieros, económicos y de personas, en pequeñas y medianas empresas, demostrando responsabilidad y respeto en el cumplimiento de sus tareas y compromisos adquiridos. • Comunica información a colaboradores, proveedores y clientes, de manera oral y escrita, en lengua materna, en inglés a nivel intermedio y en francés de especialidad, considerando las necesidades y requerimientos de los procesos productivos y clientes, con el propósito de lograr colaborativamente los objetivos de la empresa. • Formula proyectos gastronómicos, considerando propuestas y soluciones rentables tanto de terceros como de emprendimientos propios, de acuerdo a normas, estándares de calidad y sustentabilidad exigidos, para el logro de los objetivos deseados.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL DE CHILE
Carrera	INGENIERÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN GESTIÓN TURÍSTICA
Cantidad de años de estudio	2 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1, paralela al último semestre de carrera o una vez egresado (360 hrs.)
Descripción del campo laboral	El titulado de Ingeniería en Gestión Turística puede desempeñarse en el ámbito de la planificación y gestión turística de las distintas empresas privadas del sector e instituciones públicas con orientación turística, así como en empresas del rubro hotelero, gastronómico, líneas aéreas, agencias de viajes y tour operadores o empresas orientadas al turismo de intereses especiales, entre otros. El profesional egresado de Ingeniería en Gestión Turística puede realizar asesorías en consultoras turísticas o dedicarse al ejercicio libre de su profesión a través de la creación y gestión de su propia empresa.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	1. Adaptación: • Respuesta positiva a escenarios adversos. • Capacidad de asumir nuevos desafíos. • Flexibilidad. • Trabajo en equipo. • Comunicación efectiva. • Auto aprendizaje. 2. Confianza en sus capacidades técnicas y sociales: • Tolerancia a la frustración. • Valoración del proceso educativo. • Integración efectiva de habilidades socio afectivas y cognitivas. 3. Compromiso: • Responsabilidad. • Rigurosidad. 4. Conciencia Social: • Reconocer y comprender su entorno. • Aportar a su entorno laboral. • Aportar a la sociedad desde su quehacer.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado de Ingeniería en Gestión Turística de IPCHILE posee una formación basada en conocimientos de las diversas áreas de la industria turística, con énfasis en la Geografía, Cultura, Medio Ambiente y las nuevas tendencias del mercado turístico. Su formación le permite planificar, administrar, gestionar, evaluar y promocionar productos y servicios turísticos. El Ingeniero en Gestión Turística se caracteriza por ser un profesional comprometido con su quehacer; capaz de integrar y trabajar en y con equipos interdisciplinarios, proactivo, empático, con habilidades para la resolución de problemas, adaptación a los cambios, siendo un aporte permanente desde su trabajo a la sociedad en la que está inmerso. Además podrá desenvolverse en idioma inglés y portugués.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL DE CHILE
Carrera	TÉCNICO EN TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO
Cantidad de años de estudio	2 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1, paralela al último semestre de carrera o una vez egresado (360 hrs.)
Descripción del campo laboral	El Técnico de Nivel Superior en Turismo de IPCHILE puede ocupar variados cargos técnicos, de línea o de staff, en distintas empresas privadas del sector turístico e instituciones públicas con orientación turística. Líneas aéreas, Agencias de viajes, tour operadores, viñas, museos y centros culturales, áreas silvestres protegidas, establecimientos de alojamiento, oficinas municipales de turismo y otras. Además podrá desempeñarse como guía turístico o ejercer libremente su profesión. - Adaptación: - Respuesta positiva a escenarios adversos. - Capacidad de asumir nuevos desafíos. - Flexibilidad. - Trabajo en equipo. - Confianza en sus capacidades técnicas y sociales: - Tolerancia a la frustración. - Valoración del proceso educativo. - Compromiso: - Responsabilidad. - Rigurosidad. - Conciencia Social: - Reconocer y comprender su entorno.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Nuestro egresado posee una formación teórico/práctica, que lo potencia para su desempeño en el campo laboral. Cuenta con conocimientos de las diversas áreas de la actividad turística, con énfasis en los patrimonios culturales y naturales del país, actividades y servicios turísticos.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico en Turismo de IPCHILE dominará y aplicará conceptos y técnicas de hospitalidad turística, ceremonial y protocolo, guiado turístico y atención al cliente-turista. También podrá diseñar y gestionar programas, productos y/o actividades turísticas a niveles comunal o local. Se caracteriza por ser un egresado capaz de integrar y trabajar en y con equipos interdisciplinarios, pro activo y con capacidad de adaptación. Además podrá desenvolverse en idioma inglés y portugués.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL CHILENO NORTEAMERICANO
Carrera	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN SERVICIOS TURÍSTICOS
Título Profesional	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN SERVICIOS TURISTICOS
Cantidad de años de estudio	3 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 al final del proceso formativo (Duración: 360 horas pedagógicas).
Descripción del campo laboral	El egresado está capacitado para desarrollar tareas de operación y administración en empresas de alojamiento turístico y animación turística, empresas de viajes como tour operadores, agencias de viajes, empresas de transporte de turistas, oficinas de información turística, organismos públicos y privados del área.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Reconocer y respetar las creencias, valores y tradiciones de todas las personas y culturas. Considerar el impacto local, ambiental y global de las acciones y decisiones personales, profesionales y sociales. Acceder, evaluar, analizar, sintetizar y utilizar la información en forma inteligente. Comunicarse en forma efectiva a nivel personal, social y profesional. Pensar en forma crítica, resolver problemas, tomar decisiones informadas e implementar dichas decisiones. Considerar las implicancias éticas de sus decisiones. Valorar el proceso de aprendizaje a través de sus vidas. Usar los recursos tecnológicos en forma apropiada y productiva. Valorar los recursos naturales y culturales de nuestro país.
Perfil de egreso del estudiante	El perfil de egreso de la carrera establece que un egresado de TST es capaz de: • Manejar técnicas y procedimientos utilizados en un establecimiento de alojamiento turístico, en operadores turísticos y en las diversas empresas de servicio turístico. • Aplicar modelos de administración y técnicas contables en la empresa turística. • Supervisa personal a cargo. • Aplicar conocimientos de recursos naturales y culturales de Chile con el fin de localizar destinos turísticos, de acuerdo a necesidades, deseos y demanda del turista. • Diseña productos y destinos turísticos de acuerdo a la demanda del turista nacional e internacional. • Organiza y produce distintos tipos de circuitos turísticos del turismo tradicional y de intereses especiales. • Maneja el idioma inglés en forma oral y escrita para favorecer la comunicación con los turistas extranjeros. • Maneja programas de ofimática destinados al trabajo administrativo de una empresa.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL VERTICAL
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO EN LA NATURALEZA
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN EJECUCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO EN LA NATURALEZA
Cantidad de años de estudio	9 semestres
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica profesional, mínimo 400 horas cronológicas (9no. Semestre)
Descripción del campo laboral	Las fuentes actuales y potenciales de empleo a nivel administrativo como de operación son las siguientes: • Áreas de desarrollo y consolidación de la industria turística de intereses especiales, con especial énfasis en el uso sostenible de los recursos naturales y socioculturales. • Áreas de diseño y comercialización de productos turísticos y de intereses especiales como el agroturismo y el turismo aventura. • Áreas de consultoría y asesoramiento técnico y normativo, sobre el mercado ecoturístico y la gestión de unidades ecoturísticas en empresas o instituciones públicas. • Áreas de formación y gestión de empresas turísticas en la naturaleza.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Eje Transversal desde primer semestre hasta el octavo semestre: • Habilidades Personales (1er y 2do semestre). • Habilidades Sociales (1er y 2do semestre). • Creatividad. (3er semestre). • Comunicación Efectiva (3er semestre). • Innovación (4to semestre). • Manejo y Resolución de Conflictos. (4to semestre). • Liderazgo. (5to semestre). • Emprendimiento. (5to semestre). • Habilidades Gerenciales. (6to semestre). • Habilidades Gerenciales para la Gestión Empresarial. (7mo semestre).
Perfil de egreso del estudiante	• Sólida formación en el área de la especialidad y el desarrollo de la capacidad de gestión, liderazgo, innovación, emprendimiento, iniciativa, creatividad, trabajo en equipo, liderazgo, capacidad de comunicación bilingüe. Sólida formación, con conocimientos disciplinarios para desarrollar, gestionar y administrar servicios de alta calidad vinculados al turismo en la naturaleza y al turismo de intereses especiales, dirigiendo empresas y proyectos turísticos propios, como también elaborando planes y programas de desarrollo turístico y de estrategias y políticas públicas en turismo en la naturaleza y medio ambiente, y asesoría y consultoría a empresas y organizaciones turísticas, aplicando la normativa y reglamentación vigente para los servicios turísticos. • Con capacidad para planificar proyectos y experiencias de carácter socioeducativo, considerando las diversas características etáreas, sociales y culturales de los turistas en el contexto nacional e internacional, aplicando siempre medidas de prevención de riesgos y seguridad. • Con capacidad crítico-reflexiva para emprender, desde una visión interdisciplinaria, proyectos innovadores pertinentes a la realidad de su entorno, haciendo uso de sus habilidades técnicas y recursos tecnológicos, así como el manejo de TICs, como un medio para el aprendizaje y herramienta de desarrollo personal. • Con habilidades para abordar los conflictos a través del diálogo y la negociación, comunicándose de manera empática y resolviendo imprevistos o conflictos, aplicando el dominio de un segundo y tercer idioma.

Institución	DUOC UC
Carrera	ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR TURÍSTICO
Cantidad de años de estudio	4 años (8 semestres).
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2. Práctica laboral el III semestre y práctica profesional VII semestre.
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera estará habilitado para desempeñarse como guía, agente operativo, consultor de viajes, planificador y gestor de destinos, evaluador de proyectos y administrador de empresas turísticas como: Tour Operadores, Mayoristas, Agencias de Viajes, Administraciones Públicas, Oficinas de Información y/o Promoción Turística, Consultorías, Gerencias Regionales, y Centros de Eventos y Congresos y Empresas de Transporte Aéreo, al mismo tiempo que desarrollar sus propios emprendimientos.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Comunicar información turística, en forma fluida, en idioma inglés. • Operar programas computacionales y software específicos como instrumentos de gestión en la industria turística. • Aplicar normativa migratoria. • Atender al cliente aplicando procedimientos de calidad total. • Planificar programas, servicios y productos turísticos que incorporen conceptos patrimoniales y geográficos sustentables. • Manejar programas, servicios y productos turísticos bajo conceptos de micro y macroeconomía. • Promocionar y difundir programas, servicios y productos turísticos. • Relacionar evolución histórica de la industria turística, el desarrollo socio económico e interacción de los diversos agentes productivos. • Asesorar clientes sobre destinos turísticos nacionales. • Asesorar clientes sobre destinos turísticos internacionales. • Operar sistemas de distribución global, GDS, propios de la industria turística. • Administrar empresas de turismo. • Proponer páginas web en función de la industria turística. • Manejar criterios contables en la industria turística. • Relacionar procedimientos mercantiles, financieros y contables. • Operar sistemas de gestión integral en empresas turísticas. • Guiar y animar programas turísticos. • Aplicar conceptos de comercio exterior en diferentes contextos de la industria. • Implementar estrategias empresariales. • Desarrollar la estructura organizacional de una empresa. • Gestionar sistemas de calidad turística. • Aplicar conceptos de derecho nacional e internacional relacionados a las sociedades y actividad turística. • Comercializar productos y servicios turísticos nacionales e internacionales. • Gestionar actividades, productos y programas del turismo corporativo y de negocio. • Gestionar recursos financieros. • Gestionar destinos turísticos. • Manejar la importancia del contexto socio-cultural universal en relación a la industria turística. • Evaluar proyectos turísticos. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas en el contexto laboral de la especialidad. • Comunicarse de manera oral o escrita usando el idioma inglés en situaciones de trabajo de acuerdo al marco de referencia TOIEC. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas cotidianos en la educación superior y en un contexto laboral general (Cuarto nivel PISA). • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad. • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales y productivos.

Institución	DUOC UC
Carrera	DIRECCIÓN EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR EN DIRECCIÓN DE HOTELES
Cantidad de años de estudio	4 años (8 semestres).
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	3. Práctica laboral I en el III semestre, práctica laboral II en el V semestre y práctica profesional en el VIII semestre.
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera estará habilitado para ocupar puestos directivos o mandos intermedios para desempeñarse en: hoteles y empresas de hospedaje, albergues, hospitales, restaurantes, cruceros, centros de convenciones, eventos y catering.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Comunicar información turística, en forma fluida, en idioma inglés. • Operar programas computacionales y software específicos como instrumentos de gestión en la industria turística. • Comunicar información turística, en idioma portugués. • Brindar servicios en el área de habitaciones de acuerdo a los requerimientos de la empresa. • Brindar servicios de comestibles, bebestibles, sommelería y maridaje de acuerdo a estándares de la empresa. • Promocionar y difundir programas, servicios y productos turísticos de acuerdo al mercado. • Elaborar productos gastronómicos de acuerdo a las necesidades de la industria. • Producir eventos nacionales e internacionales según requerimientos de la industria. • Desarrollar técnicas de comercialización, negociación y ventas para la industria hotelera. • Manejar criterios contables en la industria gastronómica y hotelera. • Administrar la empresa hotelera de acuerdo a estándares establecidos. • Interpretar la cadena de valor del servicio en la industria hotelera. • Atender al cliente aplicando procedimientos de calidad total. • Aplicar normas y procedimientos de prevención de riesgos en la industria hotelera. • Aplicar normas vigentes de higiene y calidad en la industria hotelera. • Analizar fundamentos financieros en una empresa hotelera. • Proponer sistemas de calidad en la industria hotelera. • Diseñar, desarrollar y evaluar proyectos en la industria hotelera sustentable. • Comunicarse de manera oral o escrita usando el idioma inglés en situaciones de trabajo de acuerdo al marco de referencia TOIEC. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas cotidianos en la educación superior y en un contexto laboral general (Cuarto nivel PISA). • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad. • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales y productivos.

Institución	DUOC UC
Carrera	ECOTURISMO
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR DE PROYECTOS DE ECOTURISMO
Cantidad de años de estudio	4 años (8 semestres).
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	3: práctica laboral I el III semestre, práctica laboral II el V semestre y práctica profesional el VII semestre.
Descripción del campo laboral	El egresado de la Carrera estará habilitado para desempeñarse como guía, agente operativo, consultor de viajes, planificador y gestor de destinos, evaluador de proyectos y 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 públicas como Conaf y Sernatur. Capaz de desarrollar sus propios emprendimientos.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Evaluar la cadena de valor de la Industria turística nacional e internacional. • Planificar programas, servicios y productos ecoturísticos que incorporen conceptos patrimoniales y geográficos sustentables de acuerdo a los estándares de calidad de la industria. • Comercializar productos de ecoturismo y de aventura en mercados nacionales e internacionales. • Promocionar y difundir programas, servicios y productos turísticos de acuerdo al mercado • Gestionar áreas silvestres protegidas públicas y privadas de acuerdo a las normas nacionales e internacionales. • Gestionar patrimonio natural y cultural de Chile en programas sustentables de Ecoturismo y aventura , de acuerdo a la legislación vigente. • Guiar actividades de Ecoturismo y Turismo Aventura al Aire libre. • Atender al cliente aplicando procedimientos de calidad total. • Organizar actividades Deportivas y Recreativas al Aire libre. • Proponer procedimientos de gestión de riesgos para actividades de Ecoturismo y Turismo Aventura. • Cumplir con la legislación y normativa turística nacional e internacional. • Administrar empresas de turismo de acuerdo a su objetivo. • Operar programas computacionales y software específicos como instrumentos de gestión en la industria turística. • Relacionar procedimientos mercantiles, financieros y contables. • Manejar criterios contables en la industria Turística. • Evaluar proyectos de acuerdo a las necesidades de la Industria turística. • Gestionar sistemas de calidad turística propios de la industria. • Comunicar información turística, en forma fluida, en idioma inglés. • Comunicarse de manera oral o escrita usando el idioma inglés en situaciones de trabajo de acuerdo al marco de referencia TOIEC. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas cotidianos en la educación superior y en un contexto laboral general (Cuarto nivel PISA). • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad. • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales y productivos.

Institución	DUOC UC
Carrera	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
Título Profesional o Técnico	CHEF INTERNACIONAL
Cantidad de años de estudio	4 años (8 semestres).
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2. Práctica laboral I el III semestre y práctica profesional el VIII semestre.
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera estará capacitado para planificar, elaborar y gestionar producciones gastronómicas administrando las diferentes etapas del proceso, brindando servicios de acuerdo a las necesidades de la empresa y la demanda de los diferentes establecimientos del rubro de la alimentación, tales como; hoteles, casinos, restaurantes, centros de eventos, pastelería, salones de té, cruceros, entre otros.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Elaborar productos gastronómicos con identidad regional, nacional e internacional de acuerdo, a las necesidades de la industria. • Organizar sistemas productivos para la industria alimentaria. • Diseñar diferentes tipos de menú aplicando los conceptos de nutrición y dietética. • Evaluar las transformaciones físico químicas de los alimentos en los procesos culinarios. • Aplicar normas de higiene, seguridad y de control en los procesos productivos de la industria de los alimentos. • Manejar criterios contables y documentos mercantiles de la industria turística. • Operar softwares específicos como instrumentos de la gestión en la industria turística. • Diseñar carta, menú y eventos de acuerdo al tipo de servicio y establecimientos. • Determinar costos y precios de venta de la producción de alimentos y bebidas. • Brindar servicios de comestibles, bebestibles, sommelería y maridaje de acuerdo a estándares de la empresa. • Comunicar información turística, en forma fluida, en idioma inglés. • Comunicar en francés productos y servicios gastronómicos. • Aplicar técnicas de ventas en la comercialización de productos gastronómicos. • Administrar establecimientos de producción gastronómica según criterios establecidos por la empresa. • Comunicarse de manera oral o escrita usando el idioma inglés en situaciones de trabajo de acuerdo al marco de referencia TOIEC. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas cotidianos en la educación superior y en un contexto laboral general (Cuarto nivel PISA). • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad. • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales y productivos.

Institución	DUOC UC
Carrera	TOURISM & HOSPITALITY
Título Profesional o Técnico	TOURISM & HOSPITALITY MANAGER
Cantidad de años de estudio	4 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2. Internship I en el III semestre, Internship II en el VI semestre.
Descripción del campo laboral	A graduate has the skills to work in administrative positions, both locally and internationally, with different types of enterprises of the tourism industry: hotels, Bed & Breakfast, hostels, restaurants, cruises, convention centers, catering and events, tour operators, wholesale and travel agencies, public administration and municipalities, tourist information and promotion offices, consultancies, air transportation enterprises, rent a cars; as well as, be able to undertake its own business venture.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Communicate effectively information and reports for Tourism & Hospitality in English and Portuguese. • Guide local and international tourists according to international standards. • Manage Front Office operations according to established procedures. • Manage Housekeeping & Facilities operations according to established procedures. • Manage Food & Beverage operations as per established procedures. • Estimate the dimensions of Tourism in a worldwide growing industry. • Suggests Chilean Heritage & Destinations for local and incoming Tourism. • Advice regarding World Heritage & Destinations for outgoing Tourism. • Handle efficiently Internet and Computer Reservations Systems. • Manage Tourism & Hospitality functions and processes according to standard procedures. • Provide with an organic structure to be ready for service. • Manage quality control as per international standards. • Evaluate projects in the Tourism & Hospitality area. • Develop marketing and sales strategies for Tourism & Hospitality products with in local and global markets. • Apply revenue management principles and strategies according to international standards. • Use mathematical reasoning to solve everyday problems both in higher education and in general labour context (4th PISA level). • Communicate orally and in writing using English language in working situations according TOEIC levels. • Develop innovating projects which add value to social and productive situations. • Recognize proper performance in professional or disciplinary situations.

Institución	DUOC UC
Carrera	TURISMO Y HOTELERÍA
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR EN TURISMO Y HOTELERÍA
Cantidad de años de estudio	4 años (8 semestres).
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2. 1 práctica laboral el III semestre y 1 práctica profesional VI semestre.
Descripción del campo laboral	Un graduado de Administración en Turismo y Hotelería posee las competencias para trabajar en las 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.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Comunicar información turística en forma clara y efectiva en Inglés y Portugués. • Guiar turistas nacionales y extranjeros, de acuerdo a estándares internacionales y salvaguardando patrimonio, medio ambiente natural, social y cultural. • Gestionar las operaciones de Recepción, check-in, check-out, de acuerdo a los procedimientos y estándares establecidos para pasajeros individuales y grupos. • Gestionar las operaciones del área Habitaciones de acuerdo a los procedimientos y estándares establecidos para pasajeros individuales y grupos. • Administrar el área de Alimentos y Bebidas de acuerdo a procedimientos y estándares establecidos. • Estimar el impacto del Turismo, industria en continuo crecimiento, en la economía global y local. • Sugerir destinos urbanos, naturales y patrimoniales a turistas locales y extranjeros según perfil del cliente. • Informar al cliente respecto de patrimonio universal y destinos mundiales de interés según perfil del turista. • Utilizar Internet y los diferentes Sistemas Computacionales relativos al Turismo en forma eficiente. • Gestionar funciones y procesos del Turismo y la Hotelería conforme a los procedimientos establecidos en la empresa. • Generar una estructura organizacional que esté orientada al servicio. • Gestionar sistemas de control de calidad de acuerdo a estándares internacionales. • Evaluar proyectos del Turismo y Hotelería. • Implementar estrategias de marketing y ventas para productos de Turismo y Hotelería tanto en mercados locales como internacionales. • Aplicar principios y estrategias del "revenue management" de acuerdo a los estándares internacionales. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas cotidianos en la educación superior y en un contexto laboral general (Cuarto nivel PISA). • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad). • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales y productivos.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL LOS LEONES
Carrera	TÉCNICO EN HOTELERÍA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELERÍA
Cantidad de años de estudio	2 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 (360 hrs.)
Descripción del campo laboral	El Técnico en Hotelería de Los Leones podrá desempeñarse en hoteles de tres, cuatro y cinco estrellas, resort, lodges, hoteles boutique, complejos turísticos, cruceros, casinos de juegos, parques temáticos, viñas, centros recreativos, centros de esquí, campings, campamentos mineros, clínicas y centros hospitalarios entre otros.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Empatía hacia y con el huésped. • Disposición para la optimización en la atención del servicio al huésped y cliente. • Liderazgo, Dinamismo y Proactividad para cumplir objetivos. • Capacidad para resolver conflictos. • Trabajo en equipo.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado del IP Los Leones, será capaz de desarrollar funciones de administración, operación y supervisión en la industria hotelera y gastronómica, podrá gestionar recursos técnicos, materiales y humanos para la prestación de un servicio de calidad al huésped y al cliente, además de suministrar la herramienta de los idiomas: Inglés y Portugués para aumentar sus competencias por ende su empleabilidad. Posee una sólida formación ética sustentada en los valores Institucionales de respeto a las personas, tolerancia del medio ambiente, tolerancia, responsabilidad y compromiso social.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL LOS LEONES
Carrera	TÉCNICO EN TURISMO SUSTENTABLE
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO SUSTENTABLE
Cantidad de años de estudio	2 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 (360 hrs.)
Descripción del campo laboral	El Técnico de Nivel Superior en Turismo del Instituto Profesional Los Leones, podrá desempeñarse en diversas empresas del sector turístico, como: Agencias de Viajes, Tour operadores, Empresas de Transporte Turístico, Aeropuertos, Puertos y Terrapuertos, Casinos de entretenimiento, Centros de Sky, Consultoras turísticas, Cámaras de Turismo, Oficinas de información turística, Oficinas de Turismo Municipal, Municipios turísticos, Servicio Nacional de Turismo, CONAF y Sistema Nacional de Áreas Silvestres Protegidas por el Estado; Santuarios de la naturaleza, Parques Privados, Museos, Edificios patrimoniales, Agrupaciones Culturales, Barrios Patrimoniales, Ejercicio Libre de la profesión como guía de turismo o emprendedor turístico.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Desarrollar capacidades comunicacionales no verbales, verbales y en idiomas extranjeros a un nivel básico e intermedio. • Aplicar estrategias de comunicación, comercialización y marketing de servicios y destinos turísticos, de manera responsable, veraz y utilizando las plataformas actuales. • Desarrollar el espíritu de servicio y la capacidad de trabajar en equipo incorporándolo como un valor personal y profesional fundamental para la entrega de servicios turísticos de calidad.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico de Nivel Superior en Turismo Sustentable del Instituto Profesional Los Leones, es un técnico capacitado para gestionar y operar procesos y sistemas administrativos y comerciales en diversos ámbitos de la Oferta Turística nacional, articulando para ello los elementos patrimoniales, económicos, técnicos, idiomáticos y éticos necesarios para la entrega de un servicio de calidad y sustentable. Competencias de egreso: • Gestionar procesos administrativos, tecnológicos y comerciales al interior de empresas de servicios turísticos, considerando la ética profesional. • Programar productos turísticos de diversos tipos, en diferentes destinos nacionales e internacionales, calculando distancias y contemplando localizaciones y divisiones político-administrativas. • Relacionar el Patrimonio Natural y Cultural de una localidad, con servicios y actividades actuales o potenciales posibles de desarrollar con el turismo sustentable.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL LOS LEONES
Carrera	TÉCNICO EN TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO
Cantidad de años de estudio	2 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 (480 hrs.)
Descripción del campo laboral	Empresas Privadas, Agencias de viajes (Operadores y minoristas), Líneas aéreas (Pasajeros, carga, correo), Transporte Terrestre (Rent a Car, Ferrocarriles, etc) Alojamiento Turísticos (Hoteles, apart hoteles, hosterías, cabañas, camping). Asesorías en proyectos turísticos, tales como: PROFOS (Proyecto de Fomento turístico de Corfo). Cruceros. Empresas de organización de eventos. Centros de Eventos. Centros Gastronómicos. Parques Temáticos Recreativos. Organismos Privados: CONSETUR, ACHET, ACHMART, HOTELGA, CAMARAS DE TURISMO, ASOCIACIONES DE TURISMO. Organismos Públicos: SERNATUR, CONAF (parques nacionales), OFICINAS MUNICIPALES DE TURISMO, INDAP (Turismo Rural), FOSIS, CORFO, SERCOTEC Otros: Guías de Turismo, Consultores en Turismo.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Interés por manejar información actualizada sobre turismo. Manifestar respeto por nuestra cultura y sus recursos naturales. Gran espíritu de servicio. Interés y facilidad para los idiomas. Tener espíritu optimista, emprendedor y creativo. Facilidad para comunicarse con las personas. Disposición para colaborar en diversas actividades formativas (Eventos, talleres, seminarios, charlas, visitas en terreno).
Perfil de egreso del estudiante	El técnico en turismo del C.FT. Los Leones es un Técnico de nivel superior altamente capacitado, cuya formación teórico-práctica le permitirá intervenir, en forma individual o corporativa, de manera óptima y eficiente en el proceso operacional de las empresas turísticas, principalmente en la orientación, planificación y comercialización de los servicios propios de dichas empresas. En este contexto el alumno tendrá las competencias necesarias para: • Programar, elaborar y promocionar paquetes turísticos, en todo lo que esto involucra, es decir, análisis de mercado, construcción de rutas e itinerarios, cálculos de costos y realización de folletos turísticos y tarifarios. • Informar, reservar y vender la diversidad de servicios turísticos existentes en el mercado nacional e internacional: Atención de público, ya sea particular o empresas, en todo lo concerniente a sus requerimientos, necesidades, quejas o reclamos; elaboración de cotizaciones; emisión de documentos valorados de viaje; manejo de técnicas de venta; utilización de medios y procedimientos de pago; construcción de tarifas y uso de manuales técnicos; trámites de documentación de viaje. • Orientar y velar por el respeto al patrimonio cultural y los recursos naturales del planeta. • Desarrollar productos turísticos rurales. • Servir de guía turístico.



III CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA



- Aiep
- Esane del Norte
- Icel
- Idma
- Inacap
- Lota Arauco
- Santo Tomás
- Instituto Tecnológico de Chile
- Instituto Profesional Vertical
- Duoc

Institución	AIEP
Carrera	TÉCNICO EN GASTRONOMIA INTERNACIONAL
Título Profesional	TÉCNICO EN GASTRONOMIA INTERNACIONAL
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas una finalizando el segundo semestre de 170 horas y la segunda finalizando el cuarto semestre de 400 horas.
Descripción del campo laboral	Este técnico está capacitado para desempeñarse en restaurantes, hoteles, casinos, cruceros, clínicas, resorts, empresas de banquetería y, en general, en toda empresa o institución que ofrezca o tenga servicio de preparación de alimentos. Las competencias adquiridas durante su formación lo facultan, al mismo tiempo, para generar sus propios espacios de trabajo, a través la creación y gestión de Pymes y la prestación de servicios en el ámbito de la gastronomía, banquetería y pastelería.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	1.- Elaborar preparaciones gastronómicas de acuerdo a las normas de higiene y seguridad, políticas de la empresa y normas internacionales de calidad, aplicando criterios de sustentabilidad. 2.- Realizar técnicas y procesos de selección, adquisición, almacenamiento y conservación de insumos destinados a la preparación de alimentos, de acuerdo a normativa vigente y políticas de la empresa alimentaria. 3.- Elaborar presupuestos de insumos destinados a la preparación de alimentos y planes de abastecimiento de acuerdo políticas de la empresa y aplicar técnicas de control de costos e inventarios. 4.- Elaborar productos de panadería y pastelería, de acuerdo a requerimientos del cliente y a las normas de higiene y seguridad. 5.- Preparar alimentos fríos, ensaladas, sándwiches, cortes fríos diversos, charcutería y buffets, aplicando técnicas y conocimientos de Garde Manger, de acuerdo a estacionalidad, productos y requerimientos del cliente, en condiciones de higiene, seguridad y costos. 6.- Elaborar preparaciones gastronómicas sobre la base de carnes, productos del mar y sus respectivas salsas, de acuerdo a requerimientos del cliente, en condiciones de higiene, seguridad y costos. 7.- Preparar caldos, salsas y sopas, de acuerdo a estacionalidad, productos y requerimientos del cliente, en condiciones de higiene, seguridad y costos. 8.- Efectuar servicio de bebidas, licores y vinos según maridaje, de acuerdo a requerimientos del cliente y a la normativa vigente. 9.- Realizar preparaciones culinarias propias de un restaurante, efectuando el servicio a clientes correspondientes, en un enfoque de calidad. 10.- Proponer y elaborar ofertas de menús basados en preparaciones típicas de la gastronomía tradicional chilena, de acuerdo a requerimientos del cliente, a la normativa y políticas de la empresa. 11.- Proponer y elaborar menús basados en la gastronomía internacional, de acuerdo a requerimientos del cliente, a la normativa y políticas de la empresa. 12.- Operar en forma efectiva con los conceptos de responsabilidad social y sustentabilidad, demostrando capacidad para identificar soluciones sostenibles para los impactos ambientales productos de los servicios de alimentos y bebidas. 13.- Formular proyectos de microempresa, demostrando actitudes emprendedoras y conocimientos en técnicas básicas de administrativas de personal. 14.- Comunicar de manera efectiva y elaborar información. 15.- Comunicar de manera efectiva en el idioma inglés a nivel elemental, en el ámbito de la gastronomía.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional es un profesional técnico con competencias para elaborar ofertas gastronómicas en cocina típica tradicional chilena e internacional, y en vinos, bebidas y licores, de acuerdo a los requerimientos del cliente, a los estándares de la industria gastronómica y a la legislación vigente, velando por las condiciones de higiene, seguridad y costos, en un contexto de amabilidad, cortesía, responsabilidad social y sustentabilidad.

Institución	AIEP
Carrera	TÉCNICO EN TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO
Cantidad de años de estudio	4 semestres de formación + 1 semestre de titulación.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica intra curricular + 1 práctica profesional.
Descripción del campo laboral	La formación del técnico en turismo le permite organizar y ejecutar la programación y ventas de destinos, productos y servicios turísticos nacionales e internacionales, realizar gestión operativa en eventos, diseñar y ejecutar programas de animación turística, pudiendo desempeñarse en empresas asociadas a las operaciones de turismo, agencias de viajes y de transporte, hoteles, resorts, casinos y, en general, en cualquier empresa o institución de promoción o comercialización nacional o internacional de servicios de turismo. Las competencias adquiridas durante su formación lo capacitan, al mismo tiempo, para generar sus propios espacios de trabajo a través de la creación y gestión de microempresas o la asistencia técnica en el área turismo.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La malla curricular está orientada al desarrollo de competencias para el trabajo, el servicio como eje de la relación con el huésped o turista, el dominio de la realidad nacional como producto turístico, el manejo de herramientas informáticas utilizadas en el sector turismo, así como las de interacción comunicativa en inglés especializado.
Perfil de egreso del estudiante	El técnico en turismo es un técnico de nivel superior capacitado para gestionar y desarrollar los procesos operativos, administrativos y comerciales desarrollados en las empresas turísticas, con especial énfasis en turismo y los distintos servicios que ofrece la industria. Ejercerá sus funciones conforme a normativas y estándares de calidad, en un contexto económico con visión de región y de país que requiere de capital humano preparado para competir en una industria global.

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA ESANE DEL NORTE
Carrera	INTERPRETARIADO INGLÉS ALEMÁN MENCIÓN GUÍA DE TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN INTERPRETE INGLES ALEMÁN MENCIÓN GUÍA DE TURISMO
Cantidad de años de estudio	3 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica de Enero - Abril (3 meses) normalmente.
Descripción del campo laboral	Grandes corporaciones regionales y nacionales e inserción en campos diversos del quehacer científico y cultural. (Hoteles, Líneas Aéreas, Mineras, Agencias de turismo, forma particular y privada).
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Poseer una actitud valoría según la ética profesional. • Poseer una actitud informada, reflexiva y crítica con su entorno que le permita reaccionar a problemas en el medio profesional de modo que refleje sensibilidad respecto de los derechos humanos fundamentales como la dignidad, empatía, privacidad y respeto. • Trabajar en Equipos, ya sean estos directos o multidisciplinarios. • Preocuparse de la atención y vinculación con los stakeholders. • Saber identificar y calificar su público interno, para trabajar en equipo direccionando los objetivos de la Institución. • Capacidad autocrítica y analítica.
Perfil de egreso del estudiante	El titulado de la Carrera de Interpretariado Inglés Alemán, estará capacitado para desarrollar las labores de un Intérprete en forma simultánea en Inglés y en Alemán, permitiéndole colaborar directamente con las empresas de Turismo, Mineras, hoteleras en la interpretación de estos idiomas, hablados y escritos. .

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA ICEL
Carrera	TURISMO Y HOTELERÍA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO Y HOTELERÍA
Cantidad de años de estudio	2 años (4 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica de 450 horas, mínimo dos meses y medio.
Descripción del campo laboral	• Agencias y operadores turísticos. • Hoteles y empresas de hospedaje, albergues y hostales. • Oficinas de información turística. • Empresas de turismo de intereses especiales. • Guía de turismo. • Empresas de alojamiento turístico. • Organismos públicos y privados.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Operar los equipos y las herramientas tecnológicas utilizadas en la gestión administrativa, que le permiten elaborar documentación de texto, hojas de cálculo y presentaciones gráficas mediante herramientas software. • Comunicarse en forma efectiva con superiores, clientes y compañeros de trabajo, de manera individual y colectiva, creando ambientes cordiales y de respeto. • Demostrar respeto por la diversidad, trabajando y tratando con dignidad y sin hacer distinciones entre mujeres y hombres de distintos orígenes, nivel socio económico, etnias y culturas.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico de nivel superior en Turismo y Hotelería se desempeña en el ámbito turístico, en agencias de viajes, aeropuertos, hoteles, resorts, cruceros, restaurantes, agencias de turismo, agencias de viajes, empresas operadoras de turismo receptivo, aeropuertos., municipalidades, gobiernos regionales y organizaciones gremiales de turismo. Ejecutando procesos de reservas, ventas y promociones de servicios hoteleros y turísticos como también desarrollando funciones en el área de cocina y del departamento de alimentos y bebidas. Siempre bajo la supervisión del profesional encargado de la unidad en que opera.

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA ICEL
Carrera	COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL
Cantidad de años de estudio	2 años (4 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica de 450 horas, mínimo dos meses y medio.
Descripción del campo laboral	• Hoteles. • Restaurantes. • Clínicas y hospitales. • Casinos institucionales. • Cruceros. • Empresas de banquetería. • Cadenas de supermercados. • Proyectos independientes de gastronomía.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Comunicarse en forma efectiva con superiores y compañeros de trabajo, de manera individual y colectiva, creando ambientes cordiales y de respeto. • Demostrar respeto por la diversidad, trabajando y tratando con dignidad y sin hacer distinciones entre mujeres y hombres de distintos orígenes, nivel socio económico, etnias y culturas. • Manejar y utilizar la tecnología disponible, que le permiten elaborar documentación de texto, hojas de cálculo y presentaciones gráficas mediante herramientas software, manteniéndose actualizado/a y buscando activamente aplicarla a las tareas que lo requieran.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico de Nivel Superior en Cocina Nacional e Internacional se desempeña en el área gastronómica y de servicios de alimentación colectiva independiente y en empresas, desarrollando actividades como ayudante de cocina, bodega, ayudantes de panadería y pastelería, ayudante de comedor, bar y banquetes, supervisado por el maestro o encargado del área de comedores, manejando herramientas y utensilios propios de una cocina así como equipamiento semi-industrial, e industrial en el área de producción.

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA DEL MEDIO AMBIENTE (IDMA)
Carrera	ECOTURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN ECOTURISMO
Cantidad de años de estudio	2,5 años (5 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	Una práctica profesional al final de la carrera (el estudiante accede cuando tiene su malla curricular completa).
Descripción del campo laboral	Desarrollar actividades de emprendimiento como Guía en ecoturismo (trekking y hiking) y Guía de Birdwatching en turismo contemplativo, Consultorías de turismo sustentable, Empresas de ecoturismo y turismo aventura, Áreas Silvestres Protegidas estatales o privadas, Organismos No Gubernamentales apoyando actividades de investigación en Biodiversidad y comunidades locales, Establecimientos extrahoteleros (Lodge, Camping, Cabañas), Asesorías turísticas en PYMES.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Liderazgo para una economía verde, Conciencia ambiental, Compromiso y responsabilidad laboral, Ética ambiental y social, Trabajo en equipo, Solidaridad y Honradez, Ayudar a motivar a otros, capacidad de enfrentar conflictos, Empatía.
Perfil de egreso del estudiante	1. Planifica un espacio territorial en forma sustentable para el desarrollo de las actividades ecoturísticas. 2. Aplica la cadena de valor en el servicio al cliente para una atención de calidad. 3. Selecciona componentes de la biodiversidad para destacarlos en programas ecoturísticos que se desarrollen en los ecosistemas nacionales. 4. Desarrolla las técnicas de guiado y excursionismo en rutas planificadas. 5. Diseña proyectos ecoturísticos utilizando procedimientos de productividad y rentabilidad. 6. Determina conceptos de capacidad de carga y cambio mínimo aceptable en el desarrollo de actividades ecoturísticas. 7. Analiza técnicas de mitigación de impacto ambiental de acuerdo a los requerimientos ecoturísticos. 8. Zonifica los espacios territoriales turísticos de acuerdo a criterios sustentables. 9. Práctica técnicas de comunicación para una atención de calidad. 10. Distingue especies de flora y fauna con problemas de conservación. 11. Diseña rutas de excursión y senderos interpretativos. 12. Práctica técnicas de primeros auxilios. 13. Aplica técnicas de mínimo impacto y comunicación al aire libre. 14. Organiza campamentos en rutas de excursión. 15. Integra comunidades locales en la formulación de proyectos. 16. Aplica la variable ambiental, económica, social y ecoturística en el diseño de proyectos.

Institución	INACAP
Carrera	TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 Práctica Profesional de 360 hrs.
Descripción del campo laboral	El Técnico de Nivel Superior en Turismo podrá desempeñarse en entidades públicas o privadas, tales como líneas aéreas, agencias de viajes, operadores de turismo, oficinas representantes de cruceros, empresas consultoras, museos, centros culturales, parques temáticos y nacionales, áreas silvestres protegidas, municipalidades, oficinas de información turística y en emprendimientos propios.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La carrera trabaja las competencias genéricas resolución de problemas, comunicación oral y escrita, trabajo en equipo, uso de las tics, pensamiento creativo y ética profesional. También contempla asignaturas transversales que promueven el compromiso, la autogestión y el emprendimiento, que constituyen el Sello del Alumno INACAP y favorecen la autonomía e inserción laboral de sus egresados.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado asiste a requerimientos de clientes nacionales e internacionales; gestiona, difunde y vende productos, programas y servicios turísticos; conduce a grupos de turistas con motivaciones de intereses especiales, bajo estándares de calidad total, sustentabilidad y seguridad de acuerdo con normativas legales y de calidad nacional. El egresado de la carrera de Técnico en Turismo del Centro de Formación Técnica de INACAP: • Asiste a los requerimientos de visitantes nacionales e internacionales en su ámbito de desempeño, aplicando parámetros de calidad total en la experiencia turística, en las distintas actividades de la cadena de valor considerando diversas variables en Chile y el mundo, estimando las consecuencias del cumplimiento de sus compromisos y la resolución de situaciones propias de su ejercicio profesional. • Comunica información requerida por el turista de manera oral y escrita, en lengua materna y en inglés a nivel pre-intermedio, demostrando compromiso con la satisfacción del cliente, los objetivos de la empresa y el entorno. • Utiliza herramientas comerciales turísticas a través de tecnologías de la información y la comunicación, para la difusión y venta de productos, programas y servicios de acuerdo a parámetros de sustentabilidad, políticas de la empresa y necesidades del cliente. • Aplica técnicas y procedimientos en productos, programas y servicios turísticos nacionales, con énfasis en el cumplimiento de sus compromisos, en la experiencia de calidad total y de sustentabilidad para el turista, incorporando nuevas oportunidades de desarrollo turístico regional.

Institución	INACAP
Carrera	HOTELES Y RESTAURANTES
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELES Y RESTAURANTES
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 Prácticas Profesionales de 300 hrs. c/u
Descripción del campo laboral	El Técnico de Nivel Superior en Hoteles y Restaurantes puede desempeñarse en diferentes establecimientos hoteleros, restaurantes, centros de eventos, casinos industriales, franquicias, clínicas, cruceros, resorts, lodges, hostellings, hospitales, clubes sociales, empresas de catering y banquetería, además de otros establecimientos de hospedaje y gastronomía bajo los estándares vigentes requeridos por la empresa, considerando las normas de aseguramiento de calidad y de buenas prácticas. Además, puede optar a los siguientes cargos según la estructura de la empresa hotelera: recepcionista, supervisor de restaurante, director de alimentos y bebidas, supervisor de operaciones y supervisor de piso, entre otros.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La carrera trabaja las competencias genéricas resolución de problemas, comunicación oral y escrita, trabajo en equipo, uso de las tics, pensamiento creativo y ética profesional. También contempla asignaturas transversales que promueven el compromiso, la autogestión y el emprendimiento, que constituyen el Sello del Alumno INACAP y favorecen la autonomía e inserción laboral de sus egresados.
Perfil de egreso del estudiante	Está capacitado para participar en el servicio, la operación, supervisión y desarrollo de procesos productivos en empresas del rubro hotelero y de restaurantes, tanto en Chile como en el extranjero. El egresado de Técnico de Nivel Superior en Hoteles y Restaurantes del Centro de Formación Técnica INACAP está capacitado para: • Organizar su trabajo en los departamentos de un establecimiento hotelero y/o gastronómico, de acuerdo con las tareas asignadas y los recursos existentes. • Realizar operaciones de prestación de servicios y productos de acuerdo con los estándares y procedimientos de la empresa, normas vigentes de higiene y seguridad. • Controlar la calidad de los productos y servicios hoteleros y gastronómicos según los estándares de la industria y de la empresa. • Establecer comunicación oral y escrita con clientes, proveedores y personal en idiomas español, inglés y francés a nivel elemental, de acuerdo con los procedimientos de la empresa. • Participar en la planificación de los servicios hoteleros y productos gastronómicos, de acuerdo al segmento de mercado y tipo de empresa.

Institución	INACAP
Carrera	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 Práctica Profesional de 360 hrs.
Descripción del campo laboral	El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP podrá desempeñarse 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; así como en emprendimientos propios.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La carrera trabaja las competencias genéricas resolución de problemas, comunicación oral y escrita, trabajo en equipo, uso de las tics, pensamiento creativo y ética profesional. También contempla asignaturas transversales que promueven el compromiso, la autogestión y el emprendimiento, que constituyen el Sello del Alumno INACAP y favorecen la autonomía e inserción laboral de sus egresados.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP, está capacitado para realizar la producción gastronómica, atender las necesidades y requerimientos del cliente, ejecutar procesos de costeo y venta en establecimientos gastronómicos, tanto en Chile como en el extranjero, bajo estándares de calidad total. El egresado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP: • Realiza preparaciones culinarias saladas y dulces, de acuerdo al proceso de producción, respetando normas, estándares de calidad y sustentabilidad, tanto en emprendimientos propios como de terceros, utilizando variables para la resolución de problemas. • Elabora minutas equilibradas, considerando técnicas de base, respetando el origen, calidad, aspectos nutricionales, rendimiento y costos de los insumos de manera rigurosa, organizando el equipo de trabajo en su departamento de producción, con actitud colaborativa, responsable y comprometida, de acuerdo a normas de higiene, seguridad y sustentabilidad. • Comercializa productos y servicios gastronómicos rentables, tanto en emprendimientos propios como de terceros, realizando procesos de costeo y venta, actuando de manera ética en el cumplimiento de la normativa vigente e indicadores de calidad exigidos. • Comunica información a colaboradores, proveedores y clientes, de manera oral y escrita, en lengua materna, inglés a nivel básico y francés de especialidad, considerando las necesidades y requerimientos de los procesos productivos y clientes, con el propósito de lograr colaborativamente los objetivos de la empresa.

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA LOTA ARAUCO
Carrera	GESTIÓN TURÍSTICA (desde el año 2013 cambió de nombre la carrera de Desarrollo Turístico a Gestión Turística)
Título Profesional o Técnico	TECNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GESTIÓN TURÍSTICA
Cantidad de años de estudio	2,5 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	Una práctica laboral de 400 horas mínimo, preferentemente en el verano en Chile, salvo para aquellos alumnos que han realizado su práctica laboral en Quebec-Canadá entre enero y mayo.
Descripción del campo laboral	Los alumnos egresados de la carrera pueden desempeñarse en distintos servicios turísticos: alojamiento, agencias de viajes, tour operadores, aeropuertos, museos, restaurantes, municipalidades, Sernatur y en mundo de la educación. Además, la carrera les permite crear su propio emprendimiento turístico. En general, las funciones que han desarrollado son: recepcionistas en hoteles, encargados de turismo municipales, asistente administrativo en Sernatur, informante turístico, guía turístico y organizadores de actividades turísticas.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	En total la carrera tiene definidas 20 competencias y las consideradas blandas o transversales son las siguientes: 01. Incentivar relaciones interpersonales y trabajo en equipo. 02. Aplicar una metodología de búsqueda de información. 03. Utilizar programas informáticos para la gestión y control de las actividades que competen a su rubro. 04. Administrar recursos financieros y materiales. 05. Gestionar los recursos humanos. 06. Utilizar estrategias de marketing. 07. Producir y difundir material promocional. 08. Manejar técnicas de venta. 09. Participar en la planificación estratégica del desarrollo económico local. 10. Comunicarse en Inglés. 11. Aplicar conceptos de matemática relacionados con las actividades que competen a su rubro. Además, se han definido las siguientes intenciones pedagógicas y conductas para el desarrollo de las competencias personales: Intenciones pedagógicas: • Desarrollar la creatividad y la capacidad de emprendimiento. • Desarrollar habilidades en la comunicación oral y escrita. • Incentivar las capacidades de adaptación, respeto y tolerancia. • Desarrollar hábitos de higiene, de buena salud física y mental. • Demostrar la importancia del código de ética profesional. • Incentivar el sentido de las responsabilidades. • Desarrollar la capacidad de trabajo en equipo.
Perfil de egreso del estudiante	La formación recibida por este técnico le permitirá efectivamente apoyar y reforzar el desarrollo del sector turístico regional y nacional, aportar conocimientos y aplicar las competencias, habilidades y aptitudes adquiridas en las diversas disciplinas vinculadas al turismo. Además, estará capacitado para participar y cooperar creativamente en las diversas áreas que son responsabilidad del turismo, con un criterio de autonomía, análisis integrado, sistemático y de racionalidad administrativa-económica; contribuyendo de esta manera a mejorar y enriquecer las soluciones o proyectos diseñados para hacer frente a los desafíos del sector.

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA SANTO TOMÁS
Carrera	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR
Cantidad de años de estudio	2.5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 Prácticas: Intermedia (Tercer Semestre) Laboral (V Semestre).
Descripción del 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.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Comunicarse de manera efectiva, expresando las ideas con claridad y coherencia, tanto en forma oral como escrita. • 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.
Perfil de egreso del estudiante	• 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, nuevas tecnologías y 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 industrial. • 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 según procedimientos establecidos, aplicando técnicas de bar, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes. • 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. • Administrar insumos y productos, conforme a su naturaleza, requerimientos de cada preparación, procedimientos administrativos de la empresa y normativas vigentes de higiene y seguridad.

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA SANTO TOMÁS
Carrera	TÉCNICO EN HOTELERÍA Y TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR
Cantidad de años de estudio	2.5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 Prácticas: Intermedia(Tercer Semestre) Laboral (V Semestre)
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera estará capacitado para desempeñarse en empresas de servicios Hoteleros y de Turismo, tales como: Hoteles, empresas de Hospedaje, Hospitales, Cruceros, Empresas de Catering, Restaurantes, Agencias de Viajes y empresa de turismo, así como también puede ejercer libremente la actividad, emprendiendo la organización de su propia empresa de servicios de Turismo y de Hospedaje.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• 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 capacidad de abstracción, análisis y síntesis en la solución de problemas, utilizando herramientas básicas de investigación que favorecen el desempeño 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.
Perfil de egreso del estudiante	• Comunicarse de manera efectiva con el cliente, tanto en español como en inglés, logrando empatía y calidad en el servicio hotelero y turístico. • 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. • Realizar procesos de recepción y despedida de los huéspedes, con respeto y cordialidad cumpliendo con los protocolos de atención y registro de la empresa. • Proporcionar servicios de habitaciones de calidad según necesidades de los clientes demostrando disposición al servicio y aplicando protocolos de higiene y seguridad. • 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. • 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. • Realizar preparaciones de bebidas alcohólicas y analcohólicas, aplicando procedimientos técnicos, normativas, tendencias y protocolos existentes, según el tipo de empresa. • 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.

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA SANTO TOMÁS
Carrera	TÉCNICO EN TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR
Cantidad de años de estudio	2.5 años.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 Práctica Laboral (V Semestre).
Descripción del campo laboral	El egresado como Técnico en Turismo podrá desempeñarse en funciones operativas y funcionales en las diversas empresas de transporte turístico, como: compañías aéreas, representaciones de cruceros turísticos, de alquiler de automóviles, de vehículos de transporte turístico; en la amplia gama de empresas de servicios turísticos, ya sea como operadores o intermediarios, vale decir agencias tour operadoras, mayoristas, de empresas de retail, minoristas, de seguros de asistencia, de animación y recreación; del ámbito del turismo de patrimonio natural, como empresas de ecoturismo, turismo aventura, de observación de flora y fauna. Importante es el amplio campo laboral en la industria del alojamiento y la entretención, en donde destaca: hoteles, apart hoteles, lodges, resorts, casinos, granjas educativas, complejos turísticos, hosterías, bed and breakfast, hostales, hoteles boutiques; como así también como informadores o guías de turismo especializados. También es importante señalar que pueden desempeñarse en organismo públicos que dicen relación con la actividad, como: SERNATUR, Municipalidades que cuenten con el área turística, CONAF, D.G.A.C.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Comunicarse de manera clara y efectiva en forma oral y escrita. • Demostrar capacidad de trabajo en equipo y de organización para el mejoramiento de la calidad en su área de trabajo. • Utilizar el autoaprendizaje como herramienta para la adaptación a los cambios permanentes de la sociedad del conocimiento. • Demostrar creatividad, responsabilidad, capacidad crítica y autocrítica para la solución de problemas propios de su actividad y el mejoramiento en el desempeño de su rol profesional. • Asumir una actitud de servicio y compromiso ético en el ámbito de su desempeño personal y laboral.
Perfil de egreso del estudiante	• Diseñar, organizar y gestionar emprendimientos turísticos en el ámbito público y privado considerando los recursos disponibles. • Programar y coordinar productos turísticos básicos, nacionales e internacionales. • Intermediar y promover procesos de comercialización de todo tipo de servicios turísticos o prestaciones de servicios turísticos satisfaciendo las necesidades de la demanda. • Elaborar, implantar y operar sistemas de información y de procesos de datos para la prestación de los servicios turísticos atendiendo a los cambios que se van generando. • Diseñar y ejecutar proyectos que reconozcan la naturaleza social y económica de los fenómenos turísticos y sus variaciones en el tiempo y el espacio, con el fin de preservar y conservar el ambiente. • Operar sistemas y procedimientos estandarizados de las empresas ligadas a los Servicios Turísticos, estableciendo relaciones entre ellos. • Coordinar los recursos básicos para la implementación de programas y rutas turísticas, así como de proyectos innovadores y sustentables, considerando los recursos disponibles. • Planificar y ejecutar actividades de difusión, marketing, venta y familiarización de productos y destinos turísticos nacionales y extranjeros, de acuerdo a las características de la demanda. • Evaluar servicios complementarios del sector turismo, considerando calidad y valorización. • Promover el turismo regional considerando el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales. • Comunicarse en idioma inglés a nivel medio, utilizando el lenguaje técnico del área para desempeñarse en los distintos ámbitos del turismo.

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA SANTO TOMÁS
Carrera	TURISMO AVENTURA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR
Cantidad de años de estudio	2.5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 Práctica Laboral (V Semestre).
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera estará capacitado para desempeñarse en empresas de turismo y turismo aventura tales como: Empresas de turismo Aventura, operadores de turismo receptivo, empresas relacionadas con el transporte, hoteles y servicios de alojamiento ligados al turismo aventura, entre otros, así como también puede ejercer libremente la actividad, emprendiendo la organización de su propia empresa de turismo aventura.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Comunicarse de manera efectiva, expresando las ideas con claridad y coherencia, tanto en forma oral como escrita. • 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.
Perfil de egreso del estudiante	• Seleccionar e interpretar destinos turísticos en la industria y necesidades del mercado turístico nacional e internacional. • Proponer , planificar y valorizar actividades y programas turísticos entregando información de lugares y destinos del país y región, según necesidades del cliente y normativas vigentes. • Manejar herramientas de administración de recursos humanos, según procedimientos de la empresa turística y normativas vigentes. • Aplicar herramientas de administración y contabilidad básicas que se utilizan en las distintas empresa turísticas cumpliendo procedimientos de la empresa y normativas vigentes. • Promocionar productos y servicios turísticos de acuerdo con las necesidades del mercado , según los procedimientos de la empresa y normativas vigente. • Formular y evaluar proyectos y oportunidades de negocios turísticos sustentables considerando la normativa vigente. • Planificar el servicio turístico en bases a las actividades ofrecidas, a los procedimientos de la empresa y normativas vigente. • Ejecutar el programa y servicio, vendido conforme a lo planificado, a los procedimientos de la empresa, de acuerdo con las necesidades actuales, y normativas vigente. • Evaluar los resultados del servicio y programa turístico ejecutado considerando la normativa vigente. • Comunicarse de manera efectiva con pasajeros y huéspedes en el idioma español e inglés según procedimientos de la empresa y normativas vigentes.

Institución	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CHILE
Carrera	TÉCNICO NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA Y COCINA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA Y COCINA
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 profesional al término de los dos años
Descripción del campo laboral	• Restaurants (Tradicionales, de especialidad, comida rápida y show kitchen). • Fuentes de soda. • Bares. • Hoteles. • Hostales. • Centros de eventos. • Casinos de juegos. • Casinos de empresas públicas y privadas. • Casinos de colegio. • Casinos de clínicas privadas y hospitales públicos. • Hogares de ancianos. • Cruceros. • Centrales de producción de alimentación con sistema "Cook and Child". • Panaderías. • Pastelerías. • Gelaterías.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Disciplina. • Responsabilidad. • Compromiso. • Puntualidad. • Respeto.
Perfil de egreso del estudiante	El alumno de Instituto Tecnológico de Chile que complete el plan de estudios vigente de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía y Cocina será capaz de proponer planificaciones de carta y menú en diversas áreas de la producción gastronómica respetando los estándares internacionales en el manejo inocuo de los procesos de elaboración y utilizando eficientemente los recursos disponibles. Podrá elaborar preparaciones de la cocina fría, caliente y dulce, respetando estándares de producción y haciendo uso eficiente de los recursos. Orienta al cliente en la selección de ofertas de los servicios gastronómicos de acuerdo a estándares gastronómicos y principios éticos con actitud de servicio enfocada a la satisfacción del cliente. <i>Actualmente la carrera de TNS en Gastronomía y Cocina se encuentra en trabajo de Rediseño Curricular por lo que lo aquí declarado puede sufrir algunas modificaciones.</i>

Institución	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CHILE
Carrera	TÉCNICO NIVEL SUPERIOR EN GESTIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO NIVEL SUPERIOR EN GESTIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 profesional al termino de los dos años.
Descripción del campo laboral	El Técnico de Nivel Superior en Gestión de Servicios Hoteleros y Turísticos puede desempeñarse en hoteles, empresas de hospedaje, de catering, cadenas de restaurantes, así como también en resorts turísticos, cruceros, lodges, campings, agencias de viajes y líneas aéreas. Puede desempeñarse en los departamentos de recepción, habitaciones, alimentos y bebidas del sector hotelero y Gastronómico.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	• Disciplina. • Responsabilidad. • Compromiso. • Puntualidad. • Respeto.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico de Nivel Superior en Gestión de Servicios Hoteleros y Turísticos está capacitado para gestionar eficientemente los procesos operativos y servicios administrativos de las empresas del sector hotelero, turístico y gastronómico. Su formación le permite colaborar en una adecuada gestión del servicio hotelero y turístico, con estricto apego a normas de calidad y servicio. Su manejo del idioma inglés técnico y de los sistemas informáticos especializados, le permiten insertarse con éxito en el sector productivo.

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL VERTICAL
Carrera	TÉCNICO EN GUÍA TURÍSTICO EN LA NATURALEZA
Título Profesional o Técnico	TÍTULO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR: GUÍA TURÍSTICO EN LA NATURALEZA.
Cantidad de años de estudio	5 semestres
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica profesional, mínimo 200 horas cronológicas (5to. Semestre)
Descripción del campo laboral	El Técnico de Nivel Superior Guía Turístico en la Naturaleza puede ocupar variados cargos técnicos, de línea o de staff, en distintas empresas privadas del sector turístico e instituciones públicas con orientación turística. Contribución técnica-profesional y participación en: • Áreas de desarrollo y consolidación de la industria turística de intereses especiales, con especial énfasis en el uso sostenible de los recursos naturales y socioculturales. • Áreas de consultoría y asesoramiento técnico y normativo, sobre el mercado ecoturístico y la gestión de unidades ecoturísticas. • Áreas de innovación y renovación constante de la oferta turística para responder a la demanda creciente de productos en turismo aventura y ecoturismo. • Áreas de planificación y organización de actividades turísticas y de intereses especiales.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Además podrá desempeñarse como guía turístico o ejercer libremente su profesión. Eje Transversal desde primer semestre hasta el cuarto semestre: • Habilidades Personales (1er y 2do semestre). • Habilidades Sociales (1er y 2do semestre). • Creatividad. (3er semestre). • Comunicación Efectiva (3er semestre). • Innovación (4to semestre). • Manejo y Resolución de Conflictos. (4to semestre).
Perfil de egreso del estudiante	La malla curricular está orientada al desarrollo de competencias en disciplinas técnicas pertinentes al mundo del Turismo, Ecoturismo, Turismo Aventura, Geomorfología, Biodiversidad; como también el desarrollo de competencias en habilidades blandas, con disciplinas transversales en habilidades sociales, personales, comunicación efectiva y manejo y resolución de conflictos. Asimismo el manejo de herramientas informáticas utilizadas en el sector turismo, así como las de interacción comunicativa en inglés conversacional y francés. Al término del 4° semestre los estudiantes podrán optar al título de Guía Turístico de Nivel Superior, mediante un proceso de titulación que involucra práctica profesional y examen de grado, que finalizan en el quinto semestre. La formación del Guía Turístico en la Naturaleza, le permite realizar gestión operativa en eventos, diseñar y ejecutar programas de actividades turísticas en entornos naturales, pudiendo desempeñarse en empresas asociadas a las operaciones de turismo en intereses especiales, tales como el ecoturismo y turismo aventura, agencias de viajes especializadas, hoteles, resorts. Las habilidades adquiridas durante su formación lo capacitan, al mismo tiempo, para generar sus propios espacios de trabajo a través de la gestión de microempresas o la asistencia técnica en el área turismo.

Institución	DUOC UC
Carrera	ADMINISTRACIÓN HOTELERA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA
Cantidad de años de estudio	2,5 años (5 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas: 1 Práctica Laboral el III semestre y 1 Práctica Profesional el V semestre.
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera estará habilitado para desempeñarse en: hoteles y empresas de hospedaje, albergues, hospitales, restaurantes, cruceros, centros de convenciones, eventos y catering.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Comunicar información turística, en forma fluida, en idioma inglés. • Operar programas computacionales y software específicos como instrumentos de gestión en la industria turística. • Brindar servicios en el área de habitaciones de acuerdo a los requerimientos de la empresa. • Brindar servicios de comestibles, bebestibles, sommelier y maridaje de acuerdo a estándares de la empresa. • Promocionar y difundir programas, servicios y productos turísticos de acuerdo al mercado. • Elaborar productos gastronómicos de acuerdo a las necesidades de la industria. • Producir eventos nacionales e internacionales según requerimientos de la industria. • Manejar criterios contables en la industria gastronómica y hotelera. • Administrar la empresa hotelera de acuerdo a estándares establecidos. • Interpretar la cadena de valor del servicio en la industria hotelera. • Atender al cliente aplicando procedimientos de calidad total. • Aplicar las normas y procedimientos de prevención de riesgos en la industria hotelera. • Aplicar normas vigentes de higiene y calidad en la industria hotelera. • Comunicarse de manera oral o escrita usando el idioma inglés en situaciones de trabajo de acuerdo al marco de referencia TOIEC. • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas cotidianos en la educación superior y en un contexto laboral general (cuarto nivel PISA). • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales.

Institución	DUOC UC
Carrera	GASTRONOMÍA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
Cantidad de años de estudio	2,5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas: 1 Práctica laboral el III semestre y 1 práctica profesional el V semestre.
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera estará capacitado para planificar, elaborar y supervisar producciones gastronómicas administrando las diferentes etapas del proceso, brindando servicios de acuerdo a las necesidades de la empresa y la demanda de los diferentes establecimientos del rubro de la alimentación, tales como; hoteles, casinos, restaurantes, centros de eventos, pastelería, salones de té, cruceros, entre otros.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Elaborar productos gastronómicos con identidad regional, nacional e internacional de acuerdo, a las necesidades de la industria. • Organizar sistemas productivos para la industria alimentaria. • Diseñar diferentes tipos de menú aplicando los conceptos de nutrición y dietética. • Evaluar las transformaciones físico químicas de los alimentos en los procesos culinarios. • Aplicar normas de higiene, seguridad y de control en los procesos productivos de la industria de los alimentos. • Manejar criterios contables y documentos mercantiles de la industria turística. • Operar softwares específicos como instrumentos de la gestión en la industria turística. • Diseñar carta, menú y eventos de acuerdo al tipo de servicio y establecimientos. • Determinar costos y precios de venta de la producción de alimentos y bebidas. • Brindar servicios de comestibles, bebestibles, sommelería y maridaje de acuerdo a estándares de la empresa. • Comunicar información turística, en forma fluida, en idioma inglés. • Comunicarse de manera oral o escrita usando el idioma inglés en situaciones de trabajo de acuerdo al marco de referencia TOIEC. • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas cotidianos en la educación superior y en un contexto laboral general (Cuarto nivel PISA). • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales.

Institución	DUOC UC
Carrera	TURISMO DE AVENTURA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO EN TURISMO DE AVENTURA
Cantidad de años de estudio	2,5 años (5 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas: 1 Práctica laboral el III semestre y 1 práctica profesional el V semestre.
Descripción del campo laboral	Este profesional está capacitado para desempeñarse como Guía, Monitor y Asistente Operativo (Técnico) de empresas turísticas tales como: Tour Operador, Minorista, Mayorista, Hoteles, Colegios, Universidades, CFT, Otec, Oficinas de Información, Entidades Públicas, Eventos y Congresos, Seminarios, 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 Públicas y Privadas ligadas al desarrollo y bienestar de personas a nivel físico, psicológico, social y comunitario.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Evaluar la cadena de valor de la Industria turística nacional e internacional. • Planificar programas, servicios y productos ecoturísticos que incorporen conceptos patrimoniales y geográficos sustentables de acuerdo a los estándares de calidad de la industria. • Comercializar productos de ecoturismo y de aventura en mercados nacionales e internacionales. • Gestionar patrimonio natural y cultural de Chile en programas sustentables de ecoturismo y aventura, de acuerdo a la legislación vigente. • Guiar actividades de Ecoturismo y Turismo Aventura al Aire libre. • Atender al cliente aplicando procedimientos de calidad total. • Organizar actividades Deportivas y Recreativas al Aire libre. • Proponer procedimientos de gestión de riesgos para actividades de Ecoturismo y Turismo Aventura. • Cumplir con la legislación y normativa turística nacional e internacional. • Administrar empresas de turismo de acuerdo a su objetivo de gestión en la industria turística. • Relacionar procedimientos mercantiles, financieros y contables. • Manejar criterios contables en la industria Turística. • Gestionar sistemas de calidad turística propios de la industria. • Gestionar sistemas de calidad turística propios de la industria. • Comunicar información turística, en forma fluida, en idioma inglés. • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas cotidianos en la educación superior y en un contexto laboral general (Cuarto nivel PISA). • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales y productivos.

Institución	DUOC UC
Carrera	TURISMO TÉCNICO MENCIÓN EMPRESAS TURÍSTICAS
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO EN EMPRESAS TURÍSTICAS
Cantidad de años de estudio	2,5 años (5 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas: 1 Práctica laboral el III semestre y 1 práctica profesional el V semestre.
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera 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.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Comunicar información turística, en forma fluida, en idioma inglés. • Operar programas computacionales y softwares específicos como instrumentos de gestión en la industria turística. • Aplicar normativa migratoria. • Atender al cliente aplicando procedimientos de calidad total. • Planificar programas, servicios y productos turísticos que incorporen conceptos patrimoniales y geográficos sustentables. • Manejar programas, servicios y productos turísticos bajo conceptos de micro y macroeconomía. • Promocionar y difundir programas, servicios y productos turísticos. • Relacionar evolución histórica de la industria turística, el desarrollo socioeconómico e interacción de los diversos agentes productivos. • Asesorar clientes sobre destinos turísticos nacionales. • Asesorar clientes sobre destinos turísticos internacionales. • Operar sistemas de distribución global y GDS, propios de la industria turística. • Administrar empresas de turismo. • Proponer páginas web en función de la industria turística. • Manejar criterios contables en la industria turística. • Relacionar procedimientos mercantiles, financieros y contables. • Operar sistemas de gestión integral en empresas turística. • Guiar y animar programas turísticos. • Comunicarse de manera oral o escrita usando el idioma inglés en situaciones de trabajo de acuerdo al marco de referencia TOIEC. • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad. • Utilizar el razonamiento matemático para resolver problemas cotidianos en la educación superior y en un contexto laboral general (Cuarto nivel PISA). • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales.

Institución	DUOC UC
Carrera	TURISMO TÉCNICO MENCIÓN SERVICIOS AEROCOMERCIALES
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO EN SERVICIOS AEROCOMERCIALES
Cantidad de años de estudio	2,5 años (5 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas: 1 Práctica laboral el III semestre y 1 práctica profesional el V semestre
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera estará habilitado para desempeñarse en Empresas de Transporte Aéreo, Marítimo o Terrestre, empresas de Carga y Aeropuerto, así como en Tour Operadores y Empresas Turísticas.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	El proceso formativo contempla en sus actividades el desarrollo de habilidades de comunicación oral y escrita, con orientación a la actitud de servicio, potenciando el trabajo en equipo, el liderazgo y la proactividad, basándose en principios éticos y de respeto.
Perfil de egreso del estudiante	• Comunicar información turística, en forma fluida, en idioma inglés. • Operar programas computacionales y softwares específicos como instrumentos de gestión en la industria turística. • Aplicar normativa migratoria de acuerdo a las leyes nacionales e internacionales. • Atender al cliente aplicando procedimientos de calidad total. • Manejar programas, servicios y productos turísticos bajo conceptos de micro y macroeconomía. • Relacionar evolución histórica de la industria turística, el desarrollo socio-económico e interacción de los diversos agentes productivos. • Asesorar clientes sobre destinos turísticos nacionales. • Asesorar clientes sobre destinos turísticos internacionales. • Operar sistemas de distribución global, GDS, propios de la industria turística. • Proponer páginas web en función de la industria turística. • Manejar criterios contables en la industria turística. • Relacionar procedimientos mercantiles, financieros y contables. • Aplicar conceptos de comercio exterior en diferentes contextos de la industria. • Aplicar procedimientos de seguridad y servicio a bordo de las diversas configuraciones de aeronaves. • Despachar aeronaves según procedimientos. • Aplicar normativas de ingreso y egreso de mercadería al país. • Comercializar servicios de transporte aéreo. • Gestionar logística en el transporte de carga aérea. • Comunicarse de manera oral o escrita usando el idioma inglés en situaciones de trabajo de acuerdo al marco de referencia TOIEC. • Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad. • Generar ideas, concretar y potenciar proyectos que agreguen valor a contextos sociales y productivos. • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad.

Servicio Nacional de Turismo, Subdirección de Desarrollo:
* **Guía de Perfiles de Egreso de los Profesionales de Turismo, Hotelería y Gastronomía de Chile**
* ***Resultados Mesa Capital Humano***

Publicación editada por la Unidad de Diseño - SERNATUR / 2015

Fotografía de portada : Turismo Miscanti
Fotografía páginas Nº 06 - 07 : Hotel Kennedy
Fotografía páginas Nº 22 - 23 : Agencia ATN
Fotografía páginas Nº 48 - 49 : Dominica Hostel



SERNATUR
Ministerio de
Economía, Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

Servicio Nacional de Turismo
Avda. Providencia 1550 - Santiago
Teléfonos: +56 227318310 / +56 227318313
www.sernatur.cl