

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



SERNATUR
Servicio Nacional de Turismo

**TODOS
POR
CHILE**



Ministerio de
Economía,
Fomento y
Turismo

Gobierno de Chile

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

*Subdirección de Desarrollo: *Resultados Mesa Capital Humano*

Versión 2017

SERNATUR
Servicio Nacional de Turismo

TODOS
POR
CHILE





Marcela Cabezas Keller
Directora Nacional de Turismo



**TODOS
POR
CHILE**

SERNATUR
Servicio Nacional de Turismo

PRESENTACIÓN

El fortalecimiento de la calidad y el capital humano es parte de los ejes priorizados por el Plan Nacional de Desarrollo Turístico Sustentable, en este contexto nace en SERNATUR la Mesa de Capital Humano.

Los diagnósticos realizados por la Mesa de Capital Humano, dejan de manifiesto que una de las dificultades que tienen los empleadores es distinguir o diferenciar entre los perfiles de los profesionales y técnicos de las más de sesenta carreras de turismo, hotelería y gastronomía impartidas por las Instituciones de Educación Superior.

La Guía de Perfiles Ocupacionales de las carreras de Turismo, Hotelería y Gastronomía, que se presenta en esta segunda edición, describe los perfiles de egreso de los profesionales y técnicos que las Universidades, Institutos Profesionales y Centros de Formación Técnica están dictando en la actualidad.

Como sector, tenemos la urgente necesidad de contar con recurso humano calificado que permita propiciar un desarrollo competitivo en materia de turismo. Esto se logra contando con una formación y capacitación de alto estándar, con un sector académico comprometido y preocupado de involucrarse con el sector, y con empleadores que valoran la profesionalización del capital humano formado en turismo, hotelería y gastronomía.-

Universidades

Universidad de La Serena

- Ingeniería en Administración de Empresas 08

Universidad de Valparaíso

- Administración Hotelera y Gastronómica 09
- Gestión en turismo y cultura 11

Universidad Viña del Mar

- Administración de negocios turísticos y hoteleros 12

Universidad de Playa Ancha de Valparaíso

- Administración Turística Multilingüe 13

Universidad Andrés Bello

- Ingeniería en Turismo y Hotelería 14
- Ingeniería en Administración Hotelera Internacional 15
- Administración en Ecoturismo 16

Universidad del Pacífico

- Ingeniería en Gestión Turística 17

Universidad Tecnológica Metropolitana

- Ingeniería en Gestión Turística 18

Universidad San Sebastián

- Ingeniería en Expediciones y Ecoturismo 19

Universidad de Aconcagua

- Técnico de nivel superior en Administración en turismo 20

Universidad de las Américas

- Gastronomía y negocios gastronómicos 21
- Hotelería y Turismo (Mención Turismo / Hotelería) 22
- Técnico de nivel superior en organización y producción de eventos 23

Universidad de Talca

- Técnico de Nivel Superior en Turismo Enológico 24

Universidad de La Frontera (Sede Pucón)

- Guía Turismo Aventura 25
- Técnico Superior en Turismo 26

Universidad Católica de Temuco

- Técnico Universitario en Turismo 27

Universidad Austral de Chile

- Administrador de Empresas de Turismo 28

Universidad de Magallanes, Escuela Tecnológica

- Técnico universitario en Turismo 29

Institutos Profesionales

Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios. Culinary

- Administración de Empresas Hoteleras y Servicios _____ 32
- Dirección y Producción de eventos _____ 33
- Administración de Artes Culinarias y Servicios _____ 34
- Administración de Negocios de la Industria del Vino _____ 35

Inacap

- Administración Turística Internacional _____ 36
- Administración de Hotelería y Servicios _____ 37
- Administración Gastronómica Internacional _____ 38

Duoc UC

- Administración Turística _____ 39
- Dirección en Administración Hotelera _____ 40
- Ecoturismo _____ 41
- Gastronomía Internacional _____ 42
- Tourism & Hospitality _____ 43
- Turismo y Hotelería _____ 44

Vertical

- Administración de Empresas de Turismo en la Naturaleza _____ 45
- Técnico en guía turístico en la naturaleza _____ 46

Instituto Profesional AIEP

- Administración Hotelera _____ 47

Los Leones

- Turismo Sustentable _____ 48

Instituto Profesional Diego Portales

- Técnico en Gastronomía _____
- Profesional Gastronómico en Artes Culinaria _____ 49

Centros de Formación Técnica

Aiep

- Técnico en gastronomía internacional _____ 52
- Administración Hotelera _____ 53
- Técnico en Turismo _____ 54

Idma

- Ecoturismo _____ 55

Inacap

- Turismo _____ 56
- Hotelería y servicios _____ 57
- Gastronomía Internacional _____ 58

Lota Arauco

- Gestión Turística _____ 59

Santo Tomás

- Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena _____ 60
- Técnico en Hotelería y Turismo _____ 61
- Servicios aerocomerciales y transportes turísticos _____ 62
- Turismo de Aventura _____ 63
- Técnico en Turismo _____ 64

CFT Universidad de Valparaíso

- Técnico nivel superior en cocina Internacional _____ 65

Instituto Tecnológico de Chile

- Técnico Nivel Superior en Gastronomía y Cocina _____ 66
- Técnico Nivel Superior en gestión de Servicios Hoteleros y Turísticos _____ 67

Instituto Profesional la Araucana

- Técnico Nivel Superior en Hotelería y Turismo _____ 68

Instituto Profesional Providencia

- Técnico en Gestión Turística _____ 69

Duoc UC

- Administración Hotelera _____ 70
- Gastronomía _____ 71
- Turismo Aventura _____ 72
- Turismo, Técnico mención empresas turísticas _____ 73
- Turismo, Técnico mención Servicios aerocomerciales _____ 74



Universidades

- Universidad de La Serena ●
- Universidad de Valparaíso ●
- Universidad Viña del Mar ●
- Universidad de Playa Ancha de Valparaíso ●
- Universidad Andrés Bello ●
- Universidad del Pacífico ●
- Universidad Tecnológica Metropolitana ●
- Universidad San Sebastián ●
- Universidad de Aconcagua ●
- Universidad de las Américas ●
- Universidad de Talca ●
- Universidad de La Frontera (Sede Pucón) ●
- Universidad Católica de Temuco ●
- Universidad Austral de Chile ●
- Universidad de Magallanes, Escuela Tecnológica ●

Institución	UNIVERSIDAD DE LA SERENA
Carrera	INGENIERIA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS.
Título Profesional o Técnico	LICENCIATURA EN ADMINISTRACION TURISTICA TITULO: INGENIERO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS. GRADO ACADEMICO: LICENCIADO EN ADMINISTRACION TURISTICA
Cantidad de años de estudio	9 semestres
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	Práctica de familiarización 160 horas a partir del 3er año de formación Práctica profesional 320 horas, durante el último semestre de formación.
Descripción del campo laboral	<p>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.</p> <p>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.</p>
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis y desarrollo de problemas • Orientación al logro • Autoaprendizaje • Relaciones interpersonales • Trabajo en equipo • Emprendimiento/intraemprendimiento
Perfil de egreso del estudiante	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Administrar negocios y empresas • Dirigir, liderar y trabajar en equipo. • Desenvolverse en ambientes altamente competitivos, con actitud creativa, emprendedora y con un sólido compromiso ético y social. • Planificar, dirigir y coordinar acciones destinadas a fortalecer el desarrollo turístico, tanto a nivel local, nacional como internacional.
Contacto para práctica profesional	<p>María Cecilia Pizarro Caro mcpizarro@userena.cl Amunategui s/n° La Serena 512204178</p>



UNIVERSIDAD DE LA SERENA
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN
DE EMPRESAS
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

Institución	UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO
Carrera	ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR HOTELERO Y GASTRONÓMICO MENCIONES: <ul style="list-style-type: none"> • GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS • GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS • LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA
Cantidad de años de estudio	4,5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 Prácticas: práctica intermedia: 6º semestre práctica profesional e introducción a la empleabilidad: 9º semestre
Descripción del campo laboral	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ÁREAS DE DESEMPEÑO DEL ADMINISTRADOR HOTELERO Y GASTRONÓMICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Consultoras en el área de la hospitalidad. • Sector público del ámbito del turismo. • Empresas del sector entretenimiento. • Ámbito educativo asociado a la industria del turismo y la hospitalidad.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	<p>El perfil de egreso considera las siguientes competencias genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 de empresas de la hospitalidad.
Perfil de egreso del estudiante	<p>Perfil de egreso del Titulado</p> <p>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 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.</p> <p>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.</p>

Mención Gestión de Empresas Hoteleras

El egresado de la mención Gestión de Empresas Hoteleras de la Universidad de Valparaíso, es un profesional capaz de administrar y asesorar el funcionamiento de las empresas hoteleras, contribuyendo al desarrollo de éstas.

Además, coordina las actividades de servicio al interior de estas empresas, participando activamente en la organización de eventos y en la implementación de políticas y planes de acción con altos estándares de calidad, tanto a nivel nacional como internacional.

Mención Gestión de Empresas Gastronómicas

El egresado de la mención Gestión de Empresas Gastronómicas de la Universidad de Valparaíso, es un profesional capaz de gestionar y asesorar el área de alimentos y bebidas de una organización, estableciendo procedimientos y políticas con altos estándares de calidad a nivel nacional e internacional. Asimismo, planifica y controla el costeo de los factores productivos utilizados para los procesos logísticos y de producción de estas empresas, optimizando su eficiencia y desarrollo.

Perfil de egreso del Licenciado

El Licenciado en Administración Hotelera y Gastronómica de la Universidad de Valparaíso analiza los desafíos que enfrenta la industria de la hospitalidad a través de la evaluación de la realidad actual y del sustento teórico y conceptual entregado por las ciencias económicas y administrativas, estando capacitado para colaborar en actividades de investigación y docencia.

Relaciona información tanto interna como externa de las organizaciones dedicadas al servicio hotelero y gastronómico, de manera de poder diseñar procesos que favorezcan la continuidad de dichas empresas en el futuro.

Contacto para práctica profesional

Valparaíso : **María Soledad Ostria**
soledad.ostri@uv.cl

Santiago : **Claudia Maguire Torre**
claudia.maguier@uv.cl



**Universidad
de Valparaíso**
CHILE

Escuela de
**Gestión en
Turismo y
Cultura**
UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO

Institución	UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO
Carrera	GESTIÓN EN TURISMO Y CULTURA
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR TURÍSTICO CULTURAL LICENCIADO EN TURISMO Y CULTURA
Cantidad de años de estudio	4,5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas: práctica intermedia: 6° semestre práctica profesional e introducción a la empleabilidad: 9° semestre
Descripción del campo laboral	El profesional egresado de esta carrera podrá desarrollar su labor en organismos públicos de carácter cultural, social, turístico y territorial; fundaciones y corporaciones privadas; instituciones internacionales de carácter sociocultural; empresas de comunicación; diplomacia, autogestión, como empresario turístico o gestor cultural, o asesor en materias turístico culturales.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para trabajar en escenarios complejos con equipos multidisciplinarios y con sentido proactivo. • Capacidad para comunicarse en forma oral y escrita en la propia lengua, tener conocimiento de un segundo idioma y desempeñarse en un contexto internacional. • Capacidad para gestionar información y mejorar su aprendizaje. • Capacidad para liderar grupos y trabajar en equipo. • Capacidad para generar nuevas ideas y gestionar la información para mejorar su aprendizaje.
Perfil de egreso del estudiante	<p>El administrador turístico cultural de la Universidad de Valparaíso es un líder en el análisis, creación, diseño, implementación y evaluación de proyectos innovadores frente a los desafíos actuales y futuros de los procesos turísticos y culturales que se originan en los espacios públicos y privados insertos en diferentes áreas territoriales.</p> <p>Posee conocimientos sólidos que les permiten participar en emprendimientos, gestión y administración de proyectos turísticos y culturales en investigación y consultorías.</p> <p>También contribuye al bienestar y desarrollo de la sociedad, con su capacidad creativa y emprendedora, demostrando así su liderazgo, responsabilidad y compromiso ciudadano.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Valparaíso : María Soledad Ostria soledad.ostria@uv.cl</p> <p>Santiago : Claudia Maguire Torre claudia.maguier@uv.cl</p>



Institución	UNIVERSIDAD VIÑA DEL MAR
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS
Título Profesional o Técnico	TÍTULO PROFESIONAL DE : ADMINISTRADOR DE NEGOCIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS
Cantidad de años de estudio	8 semestres
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	<p>Práctica Técnica; Definida en un trabajo de 160 horas por parte del alumno en una institución pública o privada en el desarrollo de labores técnicas y supervisadas tales como recepción hotelera, asistencia técnica, operaciones.</p> <p>Práctica Supervisión; Definida en un trabajo de 160 horas por parte del alumno en una institución pública o privada en el desarrollo de labores de supervisión tales como; manejo de equipos, supervisión de áreas de gestión y operativas, responsabilidades en proyectos, etc.</p> <p>Práctica Profesional; Definida en un trabajo de 320 horas por parte del alumno en una institución pública o privada en el desarrollo de labores profesionales y con un cargo de manejo de área.</p>
Descripción del campo laboral	<p>El Administrador de Negocios Turísticos y Hoteleros de la Universidad Viña del Mar está capacitado para dirigir y gestionar empresas relacionadas con la industria del turismo y la hotelería, además de organismos proveedores de la operación turística a nivel nacional e internacional.</p> <p>Además, se considera una alta visión para generar nuevos emprendimientos y negocios, sustentables, que puedan ser un aporte a la oferta turística del país.</p>
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	<ul style="list-style-type: none"> • Proactividad para la gestión. • Promover la ética empresarial • Capacidad de dirección y Liderazgo • Responsabilidad ante los procesos operativos. • Trabajo en equipo • Actitud enfocada en el cliente • Cercanía y trato personalizado • Disposición a crear con una mirada sustentable y de cuidado con el medio
Perfil de egreso del estudiante	<p>El administrador de negocios turísticos y hoteleros egresado de la Universidad Viña del Mar ha de ser un profesional con sólida formación en gestión estratégica de negocios y proyectos turísticos sostenibles, capaz de desempeñarse en ambientes multiculturales, generando asociatividad tanto en el ámbito público como privado y de liderar iniciativas innovadoras y patrimoniales referidas a productos y servicios turísticos, utilizando idiomas extranjeros (Inglés y Portugués) que tengan la calidad del servicio en la experiencia turística como uno de los ejes rectores de su quehacer adquiere una formación integral, que considera habilidades ciudadanas, sociales y culturales, junto al aprendizaje inicial de una segunda lengua.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Luis García Hernández lgarcia@uvm.cl</p>



Institución	UNIVERSIDAD DE PLAYA ANCHA DE VALPARAÍSO
Carrera	ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA MULTILINGÜE
Título Profesional o Técnico	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: SERNATUR, 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.
Contacto para prácticas profesionales	Fernando Retamal Illanes Carrera Administración Turística Multilingüe Universidad de Playa Ancha - Valparaíso fernando.retamal@upla.cl oficina: 322205244 celular: 992162425



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, mayoristas, tour operadoras, empresas de ecoturismo, líneas aéreas, empresas de transporte terrestre, cruceros y arrendadoras de automóviles, entre muchas otras.
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.
Contacto para prácticas profesionales	Pablo Losada 227703924 plosada@unab.cl



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.
Contacto para prácticas profesionales	Pablo Losada 227703924 plosada@unab.cl



Institución	UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO
Carrera	ADMINISTRACIÓN EN ECOTURISMO
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR EN ECOTURISMO
Cantidad de años de estudio	4 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 Práctica 1 al término del 2° año Práctica 2 al término del 4° año
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.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Perfil de egreso del estudiante	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
Contacto para prácticas profesionales	Daniela Bravo Director Carrera danielabravo@unab.cl 56 2 27703023



Institución	UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO
Carrera	INGENIERÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN GESTIÓN TURÍSTICA GRADO ACADÉMICO : LICENCIADO EN GESTIÓN TURÍSTICA
Cantidad de años de estudio	4,5 años (IX Semestres)
Nº de prácticas (cuántas y cuándo)	02. 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.
Contacto para prácticas profesionales	María Teresa Cagalj Kralj Av. Las Condes 11.121, Las Condes Teléfono: 2 2862 5364 – 2 23524932 www.upacifico.cl mcagalj@upacifico.cl



Institución	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA METROPOLITANA
Carrera	INGENIERÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA
Título Profesional o Técnico	Profesional con dos títulos intermedios: Ingeniero en Turismo (al aprobar el VIII semestre). Técnico en Gestión Turística (al aprobar el IV semestre).
Cantidad de años de estudio	Profesional: 5 años Ingeniero en Turismo: 4 años Técnico en Gestión Turística: 2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	Profesional. 3 prácticas (4 semestre, 8 semestre, 10 semestre). Ingeniero en Turismo: 2 practicas (4 semestre, 8 semestre). Técnico en Gestión Turística: 1 práctica (4 semestre).
Descripción del campo laboral	Ejerce funciones directivas y técnicas en empresas públicas, privadas y organismos no gubernamentales de bienes y servicios. Además, cuenta con la capacidad de generar nuevos proyectos empresariales y brindar asesorías y/o consultorías a investigaciones.
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. Evidencia habilidades comunicativas que le permitan manifestar posturas propias fundamentadas, con convicción, asertividad y sentido crítico para desempeñarse en el ámbito personal y profesional. Trabaja colaborativamente en equipos multidisciplinarios demostrando habilidades sociales para el logro de proyectos en diferentes contextos. Crea proyectos innovadores utilizando la tecnología, para dar solución a problemáticas que surgen en los ámbitos de su disciplina promoviendo principios de sustentabilidad y de responsabilidad social. Diseña proyectos sustentables con una actitud de respeto y responsabilidad hacia el entorno y la sociedad, para contribuir al desarrollo económico y social del país desde su campo disciplinar. Evalúa problemáticas en el ámbito científico tecnológico, para determinar su impacto, diseñando, proyectando y gestionando soluciones, desde su disciplina. Evidencia una conducta de interés proyectando su campo disciplinar tanto a nivel nacional como internacional para un desarrollo profesional que responda a las demandas de un mundo globalizado.
Perfil de egreso del estudiante	El Ingeniero en Gestión Turística de la UTEM es un profesional experto en la dirección de organizaciones relacionadas con el sector turístico que, con sólidos conocimientos científicos y técnicos, está capacitado para poner en valor los recursos y desarrollar la actividad turística del territorio, generando de esta manera estrategias innovadoras y aplicando modelos de negocio de acuerdo a los objetivos organizacionales. Con enfoque en la calidad y una formación integral, este considera los principios del turismo en todas sus dimensiones e incorpora los diferentes actores relacionados, identificando objetivos sustentables y armonizando estos con las políticas vigentes de desarrollo territorial, ambiental, económico, social y cultural, tanto a nivel regional, nacional como internacional. Este profesional posee herramientas de gestión administrativa, es responsable de emitir opiniones independientes respecto del estado de los negocios relacionados a su disciplina y cuenta con habilidades comunicativas en español e inglés.
Contacto para prácticas profesionales	Marfilda Sandoval Hormazabal Hernán Alesandri 644, Providencia Teléfono: 227877947 – 996798189 mafi.sandoval@utem.cl



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	Cuatro años
Nº 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.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Se desenvuelve proactivamente en ámbitos de innovación y generación de emprendimientos, con capacidad de autoevaluación, y mejoramiento continuo de su desempeño profesional.</p> <p>Demuestra habilidades sociales con capacidad de integrar y liderar equipos de trabajo, así como de comunicarse efectivamente en español, inglés y portugués.</p>
Perfil de egreso del estudiante	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>En Montaña planifica, implementa y evalúa procedimientos y técnicas avanzadas de montañismo, escalada, alta montaña, travesías multimodales y esquí de montaña.</p> <p>En Navegación planifica, implementa y evalúa procedimientos y técnicas avanzadas de navegación a vela y motor, buceo, pesca deportiva, rafting y kayak.</p> <p>En Geoturismo diseña, planifica, implementa y evalúa proyectos y procedimientos en áreas silvestres, rutas patrimoniales, enoturismo, turismo rural y etnoturismo.</p> <p>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.</p> <p>Especialidad Gestión de Modelos Hoteleros</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>6007713000 800771300 (56) 2 2260 6552 Facebook AdmisionUss Twitter @admisionUss www.uss.cl</p>



Institución	UNIVERSIDAD DE ACONCAGUA
Carrera	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN EN TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN EN TURISMO
Cantidad de años de estudio	2,5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica laboral una vez cursado 4 semestre
Descripción del campo laboral	<p>El Técnico de Nivel Superior en Administración en Turismo, se encuentra capacitado para desempeñar las siguientes funciones:</p> <p>Realizar actividades administrativas de apoyo en las etapas y procesos fundamentales de la administración en organizaciones turísticas.</p> <p>Realizar actividades administrativas de apoyo en las etapas y procesos fundamentales de la constitución de una empresa de origen turística.</p> <p>Apoyar las actividades que dicen relación con la determinación y control de costos, con la preparación y control de los presupuestos, según la metodología empleada por la empresa.</p> <p>Realizar diferentes procesos y procedimientos relacionados con recursos humanos en empresas del sector de hospedaje, alimentario y de turismo.</p> <p>Transferir los conocimientos sobre los principales hechos históricos, procesos culturales e hitos urbanísticos asociados a la realidad regional.</p> <p>Aplicar conocimientos generales y específicos sobre Agroturismo y Turismo Rural en la empresa.</p> <p>Aplicar normas, protocolos y procedimientos para asegurar higiene y seguridad de alimentos para consumo humano, así como para la atención del pasajero y asegurar higiene y seguridad al servicio de hospedaje.</p> <p>Aplicar las normativas legales respecto de derechos y obligaciones de los prestadores de servicio turístico.</p>
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	A través del Modelo Educativo, se cumple el objetivo institucional de ayudar de manera eficaz y eficiente a la superación personal y social de jóvenes y adultos, por ello el Modelo Educativo UAC establece líneas de desarrollo de manera centralizada conjuntamente con la búsqueda de una formación profesional o técnica, donde el desarrollo de las habilidades laborales de carácter transversal sean su elemento singular, distintivo y Sello Institucional. Para lo anterior esta línea sello se compone con 4 asignaturas; Comunicación Efectiva, Liderazgo, Trabajo en Equipo y Resolución de Problemas.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico de Nivel Superior en Administración en Turismo de la Universidad Aconcagua, basa su formación en la administración de empresas y servicios asociados al turismo, tales como, hospedajes y gastronomía. Sus Habilidades y Actitudes logradas a través del Conocimiento y Respeto de la Historia, Tradiciones y Cultura Local, el Idioma y/o Lenguas, las Normativas y Leyes del Sector, hacen que este profesional se oriente al resguardo del valor de la arquitectura y la gastronomía; de promover un turismo respetuoso de las costumbres e identidad cultural; que colabora en la conservación y protección de la biodiversidad; que contribuye a la preservación de la naturaleza, flora y fauna silvestre, respetando la normativa vigente y el cuidado del medio ambiente. Asimismo contribuye al rescate de las culturas culinarias y los productos locales así como sus tradiciones de cosecha y producción asociado con la agricultura rural y pesca artesanal, entre otros.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Mauricio Rebolledo Director Escuela de Administración y Comercio. mauricio.rebolledo@uac.cl Antonio Bellet 444, piso 14 Of. 1401, Providencia, Santiago Tel: 56-2 2 360 7500</p>



Institución	UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Carrera	GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
Título Profesional o Técnico	LICENCIATURA EN ARTES CULINARIAS Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
Cantidad de años de estudio	4 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas de 300 hrs cada una
Descripción del campo laboral	<p>El titulado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas podrá desempeñarse en:</p> <p>Planificación de menús:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurant independientes o de cadenas. • Negocios de Pastelerías. • Hoteles, resorts, complejos turísticos, cruceros. • Servicios de alimentación en clínicas, hospitales, casinos. • Generación de empresas independientes y consultorías.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	<p>Habilidades que promueve el Perfil de Egreso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en Equipo • Autoconocimiento • Expresión Efectiva • Foco en el Cliente
Perfil de egreso del estudiante	<p>El egresado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de la Universidad de Las Américas, es un profesional capaz de elaborar diferentes preparaciones gastronómicas, demostrando creatividad y sólidos conocimientos en higiene y procesos de Sistema de Control de Puntos Críticos (HACCP). Tendrá conocimientos sobre productos, técnicas de cocción y procesos térmicos asociados a las diversas elaboraciones gastronómicas, según los requerimientos del cliente y los estándares de la industria. También podrá aplicar sistemas informáticos en la industria.</p> <p>Se espera que sea un profesional enfocado al logro de resultados, con habilidades de autoaprendizaje y autogestión, quien se identificará por su desempeño con orientación a sus clientes, trabajo en equipo y capacidad de comunicarse efectivamente.</p> <p>Asimismo, se espera que en su desempeño laboral haga uso de sus conocimientos y capital intelectual con un actuar ético, comprometido con el trabajo bien hecho, eficiente y sustentable, atendiendo al cuidado de las personas y el medio ambiente de forma que contribuya a la construcción de una sociedad más justa y equitativa.</p>
Contacto para prácticas profesionales:	<p>José Ignacio Arhex encargado de prácticas UDLA. Mail: jarhex@udla.cl teléfono: 56-2-22531160</p>



Institución	UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Carrera	HOTELERÍA Y TURISMO (MENCIÓN TURISMO / HOTELERÍA)
Título Profesional o Técnico	PROFESIONAL
Cantidad de años de estudio	4 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas de 300 hrs cada una
Descripción del campo laboral	<p>Los ámbitos de realización del titulado de la carrera de Hotelería y Turismo, de la Universidad de Las Américas son los siguientes:</p> <p>Gestión Privada. Podrá incorporarse en empresas del sector, desarrollando y evaluando proyectos en áreas tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoteles, resorts y complejos turísticos • Restaurantes y servicios de alimentación institucional • Líneas aéreas • Dirección y promoción de programas específicos en forma autónoma o en coordinación con otras empresas, agencias de viajes o tour operadores. <p>Gestión Pública. Los conocimientos y aptitudes adquiridos, le permitirán integrar o dirigir equipos de trabajo, como también asesorar a organismos de la administración del Estado en la formulación y ejecución de programas y proyectos de turismo, que contribuyan al desarrollo sustentable local y regional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asociaciones gremiales • Organismos dedicados a la conservación del patrimonio arquitectónico y cultural del país. <p>Habilidades que promueve el Perfil de Egreso:</p>
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en Equipo • Autoconocimiento • Expresión Efectiva • Foco en el Cliente
Perfil de egreso del estudiante	<p>El titulado de la carrera de Hotelería y Turismo, es un profesional con capacidades para gestionar estratégica y operativamente esta actividad empresarial a nivel nacional e internacional.</p> <p>Se espera que el titulado sea capaz de utilizar herramientas técnicas y de gestión, orientadas a la calidad y servicio al cliente, liderando con éxito diferentes áreas de la organización. Sus habilidades se centran en el emprendimiento, liderazgo, iniciativa y creatividad, lo que le permitirá actuar en distintos ámbitos profesionales, en empresas públicas o privadas, relacionadas con turismo, hotelería o empresas de servicios en general.</p> <p>El profesional también será capaz de desarrollar y ejecutar proyectos de emprendimiento propio, ya sea en una empresa de turismo, un complejo hotelero o como un planificador turístico. Será un profesional enfocado al logro de resultados, con habilidades de autoaprendizaje y autogestión; se caracterizará por un desempeño con orientación a sus clientes, trabajo en equipo y capacidad de comunicarse efectivamente.</p>
Contacto para prácticas profesionales:	<p>José Ignacio Arhex encargado de prácticas UDLA. Mail: jarhex@udla.cl teléfono: 56-2-22531160</p> 

Institución	UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Carrera	TECNICO DE NIVEL SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE EVENTOS
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 Práctica de 300 hrs
Descripción del campo laboral	<p>El titulado de esta carrera podrá actuar en los siguientes ámbitos:</p> <p>1. Organizaciones públicas, empresas y negocios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Centros de convenciones y de eventos, Empresas de turismo y entretenimiento. Clubes deportivos, pubs y discotecas. • Empresas de servicios: retail, educación, mall, cajas de compensación, corporaciones culturales, televisión, entre otras. <p>2. Organización y producción de eventos de forma independiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productoras de :eventos, audio visuales • Eventos masivos, corporativos y de nicho, Exposiciones y Ferias nacionales e internacionales • Congresos, seminarios, Simposios y Convenciones, Eventos BTL
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	<p>Habilidades que promueve el Perfil de Egreso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en Equipo • Autoconocimiento • Expresión Efectiva • Foco en el Cliente
Perfil de egreso del estudiante	<p>El egresado de Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción de Eventos de la Universidad de Las Américas, es un profesional capaz de asesorar, planificar, organizar y producir eventos de carácter masivo, artístico, cultural, corporativos y de marca.</p> <p>Su formación le permitirá ser ejecutivo y meticuloso, para generar crecimiento en los negocios y desenvolverse con éxito en el ámbito empresarial. Estará dotado para planificar, diseñar, proponer y realizar estrategias concretas y persuasivas, dirigidas a la transmisión del mensaje de cada cliente, valorizar marcas y productos, siendo eficiente en la satisfacción de las exigencias del mercado.</p> <p>El egresado de Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción de Eventos, poseerá una amplia y detallada visión de negocio, que facilitará su quehacer en el ambiente internacional multidisciplinario y multicultural, donde se inserta la industria de eventos y congresos. Se espera que desempeñe su labor con liderazgo, iniciativa, creatividad y espíritu emprendedor, rasgos inherentes al conductor de empresas exitosas. Suma a ello una fuerte orientación al cliente y a la calidad de servicio.</p> <p>Asimismo, se espera que en el ejercicio laboral utilice sus conocimientos y capital intelectual con respeto a principios éticos, comprometido con el trabajo bien hecho, eficiente y sustentable, atendiendo al cuidado de las personas y el medio ambiente, de forma que contribuya a la construcción de una sociedad más justa y equitativa.</p>
Contacto para prácticas profesionales:	<p>José Ignacio Arhex encargado de prácticas UDLA. Mail: jarhex@udla.cl teléfono: 56-2-22531160</p>



Institución	UNIVERSIDAD DE TALCA
Carrera	TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO ENOLÓGICO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO ENOLÓGICO
Cantidad de años de estudio	2,5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	<ul style="list-style-type: none"> • Formación en la Organización I, II, III y IV, durante los dos años de formación. • Práctica Profesional, 324 horas al final de la carrera.
Descripción del campo laboral	El Técnico Superior en Turismo Enológico de la Universidad de Talca, está formado para desempeñarse en las diversas etapas de la cadena de valor de los servicios enoturísticos, como guía de enoturismo en bodegas y viñedos, apoyando la comercialización de vinos a través de la cata, resaltando el patrimonio enológico del país a través de la enogastronomía, entre otros, pudiendo trabajar en viñas con áreas de turismo, asociaciones de pequeños productores, tiendas de vino, restaurantes o emprender y desarrollar nuevos productos y servicios enoturísticos.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Comunicar discursos en forma oral y escrita, basándose en los recursos lingüísticos académicos para desempeñarse en situaciones del ámbito profesional. Integrar equipos de trabajo y ejercer liderazgo desarrollando habilidades sociales y de autogestión, para potenciar la capacidad de crear valor desde su profesión. Actuar con sentido ético y responsabilidad social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno.
Perfil de egreso del estudiante	<p>El Técnico Superior en Turismo Enológico de la Universidad de Talca, es capaz de gestionar la prestación de servicios enoturísticos de calidad que aseguran la mejor experiencia de los turistas, así como dar soporte en áreas de servicios de la cadena de valor enoturística, generando información relevante para la toma de decisiones, mediante la utilización de TICs y herramientas tecnológicas, aplicando criterios de eficiencia, sustentabilidad, conservación del medio ambiente, respeto por la normativa vigente y control de calidad de los servicios enoturísticos.</p> <p>Al término de su formación, el Técnico Superior en Turismo Enológico habrán desarrollado las siguientes competencias.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicar discursos en forma oral y escrita, basándose en los recursos lingüísticos académicos para desempeñarse en situaciones del ámbito profesional. 2. Integrar equipos de trabajo y ejercer liderazgo desarrollando habilidades sociales y de autogestión, para potenciar la capacidad de crear valor desde su profesión. 3. Actuar con sentido ético y responsabilidad social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno. 4. Comunicarse, como mínimo, en términos básicos del nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en forma oral y escrita en inglés para desempeñarse en situaciones cotidianas, teniendo una base sólida para el desarrollo de las competencias comunicativas en el idioma inglés a lo largo de su vida. 5. Generar información sistematizada de prestación de servicios enoturísticos, gestión de visitas, manejo de inventarios de insumos, entre otras, utilizando TICs, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones. 6. Prestar servicios enoturísticos, gestionando todos los recursos humanos, tecnológicos, financieros y comerciales necesarios, para asegurar la mejor experiencia de los clientes. 7. Controlar la aplicación de normativa y legislación vigente, nacional e internacional, durante la prestación de servicios enoturísticos, para asegurar la calidad de los servicios y la sustentabilidad de la empresa enoturística. 8. Desarrollar nuevos servicios y/o productos turísticos innovadores y sustentables, construyendo planes de marketing mediante la gestión de información, para potenciar nuevos mercados turísticos.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Mónica Vergara López Directora Carrera Técnico Superior en Turismo Enológico movergara@utalca.cl 72-2825330 Ramón Sanfurgó 980, Santa Cruz</p>



Institución	UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA, SEDE PUCÓN
Carrera	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: <ul style="list-style-type: none"> • Práctica Turismo Aventura (336 horas) al finalizar el 2º semestre, • Práctica Cultural (180 hrs.) al finalizar el 2º semestre, • Práctica Profesional (336 horas) al finalizar el 4º 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Carina Nahuelhual Pérez turismoaventura@ufrontera.cl</p> 

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	Dos 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	Carina Nahuelhual Pérez turismoaventura@ufrontera.cl



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 y 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. 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.
Perfil de egreso del estudiante	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.
Contacto para prácticas profesionales	Juan Luis Salinas servicios.ft@uct.cl



Institución	UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE	
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO	
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADORA/ADMINISTRADOR DE EMPRESAS DE TURISMO	
Cantidad de años de estudio	5 años	
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	<p>2 Experiencias outdoor: tiene como propósito principal que los estudiantes empleen técnicas turísticas en situaciones reales, llevadas a cabo en espacios que permitan el contacto con la naturaleza y/o de significación turística, relacionando los fundamentos aprendidos en las asignatura cursadas.</p> <p>1 Práctica profesional: tiene como principal propósito que los estudiantes lideren procesos de gestión turística, considerando la toma de decisiones estratégica para los proyectos de inversión en organizaciones y destinos turísticos desde una perspectiva ética, sustentable e innovadora en el contexto del desempeño profesional, ya sea en ámbito público o privado</p>	
Descripción del campo laboral	<p>En temas de planificación estratégica en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestión Territorial • Planificación y Gestión Pública de Destinos • Productos y Actividades Turísticas • Investigación turística 	<p>Gestión de empresas y servicios turísticos en ámbitos tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad de servicios • Marketing • Recursos humanos • Emprendimiento • Creatividad e innovación procesos
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio	<ul style="list-style-type: none"> • Manejar técnicas y herramientas de planificación y ordenamiento territorial del espacio turístico que contribuyan a la gestión integral de los destinos, con énfasis en el desarrollo local sustentable y la puesta en valor de atributos propios del territorio. • Emplear métodos sistemáticos de preparación y evaluación de proyectos turísticos públicos y privados, que le permitan tomar decisiones de inversión, considerando el efecto multiplicador de la actividad y los impactos que se generan en el micro y macro entorno. • Gestionar destinos turísticos integrados a estrategias globales de desarrollo territorial, que abarquen los ámbitos geográficos, socioeconómico, ambiental y comunicacionales, promoviendo la participación local y la incorporación de elementos patrimoniales propios de la identidad local. • Diseñar productos turísticos comercializables, creativos e innovadores, privilegiando los saberes locales, incorporando el patrimonio natural y cultural para el fortalecimiento de la competitividad turística de un territorio. • Gestionar distintos tipos de organizaciones de servicios turísticos de la industria de la hospitalidad, respondiendo a estándares de calidad y tendencias del entorno competitivo nacional e internacional. • Generar negocios y servicios turísticos innovadores, en un contexto de sustentabilidad, a partir de la identificación y aprovechamiento de nuevas oportunidades de negocio generadas en un mercado turístico altamente dinámico y competitivo. • Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación, requeridas para desenvolverse, en el contexto profesional e interprofesional de la Administradora/ el Administrador de Empresas de Turismo con Sello UACH. 	
Perfil de egreso del estudiante	<p>Utilizar herramientas lingüísticas orales y escritas, de los idiomas español e inglés, como requisitos inherentes al ámbito de desempeño de la profesión, que favorezca una comunicación eficaz en contextos de creciente globalización e internacionalización.</p> <p>La Administradora/El Administrador de Empresas de Turismo de la Universidad Austral de Chile será capaz de planificar, gestionar y desarrollar la actividad turística y autogestionar innovadoras oportunidades de negocio, tanto en el ámbito de las unidades territoriales como a nivel del tejido empresarial en el dinámico escenario nacional e internacional, promoviendo el desarrollo armónico y sustentable del turismo que contribuyan al respeto por la naturaleza, la cultura y las comunidades locales desde principios éticos y de responsabilidad social, empleando asertivamente habilidades relacionales y comunicacionales con los grupos de interés que conforman el sector turístico en un mundo caracterizado por la globalización e internacionalización de los mercados.</p>	
Contacto para prácticas profesionales	<p>Mirko Vera Campos Fono: 56 63 2221568 mirkovera@uach.cl</p>	<p>Oficina de prácticas y colocación laboral Fono: 56 63 2221413 praco@uach.cl</p>



Universidad Austral de Chile
Conocimiento y Naturaleza

Institución	UNIVERSIDAD DE MAGALLANES ESCUELA TECNOLÓGICA
Carrera	TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	4 al finalizar cada semestre
Descripción del campo laboral	El Técnico Universitario en Turismo se desempeñará en organizaciones, empresas e instituciones públicas o privadas del área del Turismo, tales como Hoteles, hostales, restaurantes, tour operadores, mayoristas y agencias, cruceros, cámaras de turismo, oficinas de Información turística y/o promoción turística, compañías aéreas, centros de eventos y congresos, administración pública o municipalidades. Se podrá desempeñar además como Guía Turístico de Intereses Especiales, Intérprete del patrimonio, Museos y Parques Nacionales y Áreas silvestres protegidas tanto a nivel regional como nacional.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	La malla curricular entrega habilidades y competencias para la resolución de conflictos, comunicación empática, creatividad, liderazgo principios de honestidad.
Perfil de egreso del estudiante	<p>El Técnico Universitario en turismo será capaz de gestionar y operar procesos administrativos y comerciales en diferentes ámbitos de la oferta turística nacional y regional, articulando los elementos patrimoniales, económicos, técnicos, idiomáticos y éticos, necesarios para la entrega de un servicio de calidad y sostenible. Será capaz de desarrollar relatos turísticos locales y operar productos y servicios de calidad en áreas del turismo de intereses especiales y en la administración de empresas turísticas, valorando la conservación del medio ambiente, la biodiversidad y su preservación con un claro enfoque hacia la puesta en valor del patrimonio cultural y el rescate de los valores históricos de la región. Recibirá y atenderá clientes multiculturales, en idioma español e inglés, centrándose en satisfacer sus actuales y potenciales necesidades, de acuerdo a estándares de calidad en el servicio.</p> <p>Utilizará herramientas comerciales digitales a través de tecnologías de la información y la comunicación, para la difusión y venta de productos, programas y servicios.</p> <p>En su formación, la Escuela Tecnológica de la Universidad de Magallanes promueve el desarrollo permanente y continuo de personas integrales, conscientes y comprometidas con la sociedad y las personas que forman parte de ésta, para el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Rodrigo Ortiz Jefe de Carrera Email: rodrigo.ortiz@umag.cl Teléfono: 61 220 7921 Avenida Bulnes n° 01855 Punta Arenas – Chile</p>





Institutos Profesionales

Instituto Internacional de
Artes Culinarias y Servicios. Culinary •

Inacap •

Duoc UC •

Vertical •

Instituto Profesional AIEP •

Los Leones •

Instituto Profesional Diego Portales •

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y SERVICIOS
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR DE EMPRESAS HOTELERAS Y SERVICIOS Y SALIDA TÉCNICA CON TÍTULO DE “TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELERÍA Y SERVICIOS”
Cantidad de años de estudio	Título Profesional: 8 semestres (4 años) Título Técnico: 6 semestres (3 años)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	3 prácticas: 2°, 4° y 6° semestre
Descripción del campo laboral	Hoteles, cruceros y cualquier empresa relacionada a servicios de Alojamiento y hospitalidad; 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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Contacto para prácticas profesionales	Felipe Wilson , Vicerrector Académico IP Culinary fwilson@culinary.cl



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS. CULINARY
Carrera	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN DE EVENTOS
Título Profesional o Técnico	OTORGAMOS TÍTULO PROFESIONAL DE “DIRECTOR Y PRODUCTOR DE EVENTOS” Y TÍTULO DE “TÉCNICO EN DIRECCIÓN Y 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) y para el título de “Técnico en Dirección y producción de Eventos” 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	<p>El campo laboral de un profesional en Dirección y Producción de Eventos es bastante amplio pudiendo desempeñarse en las siguientes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 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	<p>La Carrera de Dirección y Producción de Eventos en consonancia con nuestra misión institucional se plantea como objetivo fundamental la formación de:</p> <p>“Directores y Productores de Eventos” profesionales, capaces de diseñar creativamente, innovando en la producción de eventos, e incorporando a su quehacer las tecnologías de punta, elementos de la comunicación y la utilización de herramientas para un eficiente desempeño de sus funciones. Supervisan y evalúan los resultados y procesos de calidad, que les permiten tomar decisiones oportunas, eficientes y eficaces. Manejan el idioma inglés de manera tal que es capaz de incorporarse a empresas de nivel internacional, enfrentando los más altos desafíos. Presentan un liderazgo activo en la toma de decisiones, y a su vez son profesionales tolerantes, respetuosos, serviciales y emprendedores, con el más alto concepto del deber y la ética.</p> <p>Técnicos de nivel superior capaces de organizar, planificar y ejecutar acciones de apoyo a la dirección y producción de eventos y servicios. Capaces de trabajar en equipo, de manera activa, y colaborativamente, manifestando actitudes y valores de servicio a la comunidad, integrando aspectos de prevención de riesgo, marketing y publicidad. Con un manejo del idioma inglés a nivel intermedio, de manera tal que es capaz de incorporarse a empresas de nivel internacional.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Felipe Wilson, Vicerrector Académico IP Culinary fwilson@culinary.cl</p> <div style="text-align: center;">   </div>

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS. CULINARY
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS
Título Profesional o Técnico	OTORGAMOS TÍTULO PROFESIONAL DE “ADMINISTRADOR DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS” Y TÍTULO DE “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: <ul style="list-style-type: none"> • Chef ejecutivo y de Partie en Cocinas de hoteles, restaurantes, 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 educacionales • 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. También tiene formación en ética y desarrollo profesional, a fin de ser un aporte a la sociedad. Esta formación se desarrolla a lo largo de la carrera a través del trabajo en los distintos talleres de Cocina y Pastelería y otras asignaturas, donde el trabajo en equipo y el liderazgo son cruciales. Por otra parte, la creatividad y la adaptabilidad se desarrolla en asignaturas como “Ambientación de Espacios”, Teatro y asignaturas de formación integral. 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”, “Desarrollo profesional” “Fundamentos del Comportamiento Humano” y “Ética Profesional”
Perfil de egreso del estudiante	Los estudiantes egresados de la carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios serán capaces de desempeñarse en instituciones relacionadas con el área culinaria y en cadenas hoteleras nacionales e internacionales, acorde a las exigencias del entorno cambiante, contribuyendo a la optimización de los recursos asignados y exhibiendo en el desempeño de sus funciones, principios éticos, morales y de responsabilidad. Además, nuestros profesionales egresados contarán con los conocimientos necesarios tanto en el desarrollo de habilidades y aplicación de técnicas culinarias internacionales, así como también de conocimientos en el área administrativa, Marketing, directiva y financiera que permiten cubrir las necesidades de personal altamente calificado para la innovadora y demandante industria la industria gastronómica. Por tanto, también, tendrán así la capacidad de emprender, dirigir, asesorar y administrar negocios del ramo, manteniendo una estrecha relación con empresas y empresarios del sector gastronómico y turístico. Finalmente, nuestros egresados contarán con todas las competencias, habilidades y destrezas propias y definitorias de la profesión de líderes emprendedores capaces de impulsar esta industria hacia mayores niveles de excelencia.
Contacto para prácticas profesionales	Felipe Wilson Vicerrector Académico IP Culinary fwilson@culinary.cl



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS
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
Nº 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	La Carrera de Administración de Negocios de la Industria del Vino establece como perfil de egreso la formación de técnicos especializados en los negocios relacionados a la vitivinicultura, así como profesionales capacitados para administrar negocios relativos a la industria del vino, considerando los constantes desafíos y las innovaciones tecnológicas para su correcta gestión. Entre las competencias que acredita la institución respecto de sus titulados están el dominio de idioma extranjero inglés, técnicas de vitivinicultura y producción del vino, artes culinarias, alimenticias, de bebidas y de vinos, así como competencias gerenciales tales como administración, logística, organización, comercialización y marketing, ligadas a la cadena de valor de la industria del vino. De la misma forma, se establece que los profesionales de la carrera están en condiciones de liderar procesos relacionados a los negocios vitivinícolas, así como sus servicios conexos, a saber, restauración, hotelería, bar y otros ligados al mercado del vino y el 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.
Contacto para prácticas profesionales	Felipe Wilson Vicerrector Académico IP Culinary fwilson@culinary.cl



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)	1 Práctica Profesional de 360 hrs.
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	<p>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.</p> <p>El egresado de la carrera de Administración Turística Internacional del Instituto Profesional INACAP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Franklin Carpenter Fernández Director del Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía Email: fcarpenter@inacap.cl</p> <p>Susana Martínez Litvak Asesora del Área Gastronomía Email: smartinez@inacap.cl</p> <p>Cristian Villarroel Navarrete Asesor de Área Hotelería, Turismo Email: cvillarroeln@inacap.cl</p>



Institución	INACAP
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y SERVICIOS
Título Profesional o Técnico	ADMINISTRADOR EN HOTELERÍA Y SERVICIOS
Cantidad de años de estudio	4 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 Prácticas profesionales de 300hrs c/u: La primera práctica profesional podrá desarrollarse desde el 3° al 4° semestre. La segunda práctica profesional, que podrá desarrollarse desde 6° al 8° semestre
Descripción del campo laboral	El titulado de la carrera de Administración en Hotelería y Servicios del Instituto Profesional INACAP, está preparado para gestionar procesos operativos, administrativos y comerciales en servicios de alojamiento y alimentos & bebidas. Sus áreas de inserción laboral se relacionan con organizaciones públicas y privadas de servicio de alojamiento, restauración, entretención, centros de eventos, cruceros, catering aéreo, hotelería industrial, clínicas y hospitales, emprendimientos propios y de terceros, tanto en Chile como en el extranjero.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera durante los años de estudio.	Durante el proceso formativo los alumnos de la carrera desarrollan de manera integrada a las competencias de especialidad, las competencias genéricas Trabajo en Equipo, Comunicación Oral y Escrita y Ética Profesional, además de las que constituyen el sello del titulado INACAP: Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.
Perfil de egreso del estudiante	<p>El Administrador en Hotelería y Servicios del Instituto Profesional INACAP, se desempeña en el diseño, gestión y mejoramiento de los procesos de desarrollo de productos y servicios de alimentos y bebidas; de los procesos asociados a la asistencia al huésped, organización de housekeeping , evaluación de satisfacción y resolución de conflictos del cliente. Además, analiza tendencias de mercado, aplica estrategias de fidelización de clientes, evalúa registros de venta, controla adquisiciones y presupuesto y administra recursos humanos. Su desempeño se centra en la gestión eficiente de la atención al cliente y comunicación en su lengua materna e idioma inglés, en el aseguramiento de una experiencia satisfactoria, incorporando patrimonio, respetando multiculturalidad, basada en un servicio de excelencia y las competencias Sello del titulado de INACAP.</p> <p>Se desempeña competentemente en las siguientes áreas, en concordancia con las requeridas para el ejercicio de su profesión:</p> <p>Área de Desempeño I: Procesos Operacionales de Servicios de Alojamiento y Alimentos & Bebidas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gestiona procesos operativos de servicios de alojamiento, integrando equipos de trabajo, de acuerdo a normativa vigente y estándares de la empresa. 2. Gestiona procesos operativos de servicios de alimentos & bebidas, integrando equipos de trabajo, de acuerdo a normativa vigente y estándares de la empresa. 3. Diseña protocolos para el aseguramiento de una experiencia satisfactoria del cliente, en servicios de alojamiento y alimentos & bebidas, considerando la comprensión y adhesión de otros en su lengua materna e idioma inglés, en la mejora continua de dichos protocolos. <p>Área de Desempeño II: Gestión Administrativa de Servicios de Alojamiento y Alimentos & Bebidas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Administra recursos materiales, financieros, tecnológicos y humanos asociados a los procesos relacionados a recepción, housekeeping, alimentos & bebidas, a través de la toma de decisiones éticas, de acuerdo a los propósitos estratégicos de la organización. 2. Implementa estrategias de comercialización, orientadas al posicionamiento de servicios de alojamiento y alimentos & bebidas, considerando la comprensión y adhesión de otros, de acuerdo a las tendencias comerciales vigentes.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Franklin Carpenter Fernández Director del Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía Email: fcarpenter@inacap.cl</p> <p>Cristian Villarroel Navarrete Asesor de Área Hotelería, Turismo Email: cvillarroeln@inacap.cl</p>



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	<p>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.</p> <p>El egresado de la carrera de Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Franklin Carpenter Fernández Director del Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía Email: fcarpenter@inacap.cl</p> <p>Susana Martínez Litvak Asesora del Área Gastronomía Email: smartinez@inacap.cl</p>



Institución	DOUC 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 que la malla curricular considera .	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 turísticas. • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>



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	<ul style="list-style-type: none"> • 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, 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. • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>



Institución	DOUC 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	Este profesional está capacitado para desempeñarse como 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>



Institución	DOUC 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 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. <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar productos gastronómicos con identidad regional, nacional e internacional de acuerdo, a las necesidades de la industria.
Perfil de egreso del estudiante	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>



Institución	DOUC 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, Internshop 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 within 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). • Comunicar ideas de forma oral o escrita en español, con efectividad. • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Maria Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>



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. Práctica Laboral el III semestre y 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.	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL VERTICAL
Carrera	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO EN LA NATURALEZA.
Título Profesional o Técnico	INGENIERO EN EJECUCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS 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	<p>Las fuentes actuales y potenciales de empleo a nivel administrativo como de operación son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Eje Transversal desde primer semestre hasta el octavo semestre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (6to semestre). • Habilidades Gerenciales (7mo semestre). • Habilidades Gerenciales para la Gestión Empresarial (8vo semestre).
Perfil de egreso del estudiante	<p>Instituto Profesional Vertical, formará Guías Turísticos en la Naturaleza, competentes en la planificación y ejecución de salidas interpretativas en entornos naturales, con la capacidad de evaluar las acciones de seguridad según la normativa vigente. Tendrá las habilidades para relacionarse con distintos tipos de turistas, nacionales y extranjeros, que busquen realizar actividades asociadas al turismo de intereses especiales (ecoturismo, turismo en la naturaleza, deportes de aventura, etc.). Los guías turísticos de Instituto Profesional Vertical, estarán cualificados para el diseño, planificación e implementación de productos turísticos sustentables en la dimensión natural y social.</p> <p>El Ingeniero, adicionalmente, estará capacitado para participar en la elaboración de informes financieros, de costos, presupuestos y gestión administrativa; ejecutar y liderar, los procedimientos asociados al marketing, las ventas y la gestión de personas, en organizaciones asociadas al mundo del turismo en la naturaleza. Adicionalmente, podrá trabajar de forma independiente a través del desarrollo de un emprendimiento propio.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Sergio Araya, director general sergio@vertical.cl</p> <p>Ma. José Rivera Rentzsch, directora académica mjrivera@vertical.cl</p>



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL VERTICAL
Carrera	TÉCNICO EN GUÍA TURÍSTICO EN LA NATURALEZA.
Título Profesional o Técnico	TITULO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR, GUÍA TURÍSTICO EN LA NATURALEZA.
Cantidad de años de estudio	5 semestres
Nº de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica final, mínimo 200 horas cronológicas (5to. Semestre)
Descripción del campo laboral	<p>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.</p> <p>Contribución técnica-profesional y participación en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Además podrá desempeñarse como guía turístico o ejercer libremente su profesión.</p>
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<p>Eje Transversal desde primer semestre hasta el cuarto semestre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Instituto Profesional Vertical, formará Guías Turísticos en la Naturaleza, competentes en la planificación y ejecución de salidas interpretativas en entornos naturales, con la capacidad de evaluar las acciones de seguridad según la normativa vigente. Tendrá las habilidades para relacionarse con distintos tipos de turistas, nacionales y extranjeros, que busquen realizar actividades asociadas al turismo de intereses especiales (ecoturismo, turismo en la naturaleza, deportes de aventura, etc.). Los guías turísticos de Instituto Profesional Vertical, estarán cualificados para el diseño, planificación e implementación de productos turísticos sustentables en la dimensión natural y social.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Sergio Araya, director general sergio@vertical.cl</p> <p>Ma. José Rivera Rentzsch, directora académica mjrivera@vertical.cl</p>



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL AIEP
Carrera	ADMINISTRACIÓN HOTELERA
Título Profesional o Técnico	RECONOCIMIENTO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE BLUE MOUNTAINS - AUSTRALIA
Cantidad de años de estudio	2 años y medio
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 practicas una finalizando el segundo semestre de 240 horas y la segunda finalizando el quinto semestre de 600 horas
Descripción del campo laboral	CAMPO LABORAL: El Técnico de Nivel Superior en Administración Hotelera y Resorts Internacional es un profesional técnico con competencias para administrar las operaciones de hotelería y resorts internacionales de acuerdo a los estándares de la industria y a la legislación vigente, en un enfoque de calidad y servicio al cliente, identificando, además, la responsabilidad social y las soluciones sostenibles para los impactos ambientales de dichas operaciones.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer y caracterizar la oferta, estructura, organización y funcionamiento de un hotel nacional, de un hotel internacional y resorts, identificando la red social en la cual operan, incluyendo organismos de apoyo y fomento, los estándares internacionales y la normativa que la regula. 2. Acceder y evaluar datos de consumidores de servicios de turismo y hotelería, reconociendo la necesidad, características y el uso del marketing en el ámbito de la industria turística y hotelera. 3. Operar con hardware y software computacional orientado a la comunicación, servicio al cliente y gestión de hotelería, demostrando habilidad en el uso de las redes sociales de la Web. 4. Realizar preparaciones culinarias básicas, demostrando habilidad en el uso adecuado y seguro de instrumentos y equipos de cocina y conocimiento de las normas de higiene y estándares de manipulación de alimentos. 5. Aplicar los principios de gestión de control de los costos relacionados con las ventas, costos y recursos para la gestión eficiente de una operación de servicio de alimentos y bebidas. 6. Elaborar presupuestos y organizar las operaciones destinadas a otorgar servicios de alimentos, bebidas y alojamiento a clientes y huéspedes en hoteles y resorts, demostrando capacidad para diseñar y evaluar los menús de mercados específicos, incluyendo las consideraciones dietéticas, éticas, culturales y religiosas. 7. Atender y asesorar a clientes y huéspedes de resorts y hoteles, en materia de servicios de alimentación y bebidas, para eventos, manifestaciones, seminarios, congresos y otros. 8. Colaborar en la gestión de operaciones de servicio en la división cuartos, de acuerdo a normativa, estándares y políticas y procedimientos de la empresa. 9. Colaborar en la administración de instalaciones de resorts, de acuerdo a estándares y políticas de la empresa. 10. Colaborar en la administración de personal de hoteles y resorts, de acuerdo a estándares y políticas de la empresa. 11. Formular proyectos de microempresa, demostrando actitudes emprendedoras y conocimientos en técnicas administrativas básicas. 12. Comunicarse en forma efectiva, demostrando capacidad para seleccionar, organizar y presentar información. 13. Interactuar en el idioma inglés a nivel avanzado, en el ámbito de la hotelería internacional y resorts.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico de Nivel Superior en Administración Hotelera y Resorts Internacional es un profesional técnico con competencias para administrar las operaciones de hotelería y resorts internacionales de acuerdo a los estándares de la industria y a la legislación vigente, en un enfoque de calidad y servicio al cliente, identificando, además, la responsabilidad social y las soluciones sostenibles para los impactos ambientales de dichas operaciones.
Contacto para prácticas profesionales	Fernando de la Fuente Espina Director Escuela +56 2 29022931 Fernando.Delafuente@aiep.cl



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL LOS LEONES
Carrera	TURISMO SUSTENTABLE
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR (TNS) EN TURISMO SUSTENTABLE
Cantidad de años de estudio	2.5 años
Nº de prácticas (cuántas y cuándo)	Una práctica de 360 hrs. en el quinto semestre.
Descripción del campo laboral	<p>Las competencias profesionales del Técnico de Nivel Superior en Turismo del Instituto Profesional Los Leones, le permitirán desempeñarse en diversas empresas del sector turístico, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agencias de Viajes. • Tour operadores. • Empresas de Transporte Turístico. • Aeropuertos, Puertos y Terrapuertos. • Casinos de entretención. • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad / responsabilidad social. • Ética profesional. • Trabajo en equipo. • Espíritu de servicio.
Perfil de egreso del estudiante	Los egresados de la carrera de Nivel Superior en Turismo Sustentable del Instituto Profesional Los Leones, son técnicos capacitados 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Claudia Collipal Arturo Prat #274 022 6542439 ccollipal@ipleones.cl</p> <p>Hipólito Castillo Arturo Prat #274 022 6542439 hcastillo@ipleones.cl</p>



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL DIEGO PORTALES
Carrera	<ul style="list-style-type: none"> • TÉCNICO EN GASTRONOMIA • PROFESIONAL GASTRONOMICO EN ARTES CULINARIAS
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO / PROFESIONAL
Cantidad de años de estudio	Técnico 2 años / Profesional 4 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica profesional al final de su carrera
Descripción del campo laboral	Establecimientos gastronómicos
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<p>Habilidades y destrezas</p> <p>Intelectuales: auto aprendizaje, juicio crítico (nivel medio), pensamiento analítico (nivel medio), pensamiento conceptual (nivel básico).</p> <p>Conductuales: gestión del trabajo (organización nivel superior), comunicación oral y escrita (nivel medio), trabajo en equipo y colaboración (nivel básico), manejo básico de medios informáticos.</p> <p>Actitudes y valores:</p> <p>Disposición para aprender (nivel superior), solidaridad y empatía (nivel superior), respeto flexibilidad (nivel superior), Compromiso (nivel superior), responsabilidad (nivel superior).</p>
Perfil de egreso del estudiante	<ul style="list-style-type: none"> • Dirige equipos de trabajo en el área gastronómica, favoreciendo la comunicación en la producción de platos y menús. • Respeto la legislación laboral y sanitaria, normas de higiene y seguridad en todos los procesos del quehacer gastronómico. • Denota capacidad de liderazgo en la administración de recursos humanos y materiales, propios de la función gastronómica. • Demuestra actitudes éticas y morales en funciones y tareas propias de la especialidad gastronómica. • Planifica y ejecuta todos los procesos sistemáticos de la operación y producción gastronómica culinaria de una cocina institucional. • Administra la producción de alimentos en el área de la gastronomía, en el contexto de la cocina moderna. • Organiza los recursos humanos y materiales, inherentes a la función gastronómica en relación a las condiciones de higiene, costo y seguridad. • Elabora diferentes preparaciones de platos y menús (fríos y calientes), tanto de la cocina nacional como internacional. • Aplica técnicas culinarias y normas de higiene y seguridad en el diseño y preparación de platos de acuerdo a recetas y menús preestablecidos, considerando aspectos de presentación. • Resultados del Proceso de Formación. • Vinculación con el Medio. • Coordina, dirige y supervisa todos los procesos sistemáticos de la operación y producción gastrotécnica culinaria de una cocina institucional. • Maneja elementos de idiomas extranjeros (francés e inglés) a nivel comprensivo y operativo, asociados a la especialidad gastronómica. • Domina elementos básicos de informática prevención de riesgos y primeros auxilios, favoreciendo la gestión de su quehacer. • Conoce técnicas básicas de administración y control de costos atinentes a la gestión gastronómica. • Conoce la gastrotécnica culinaria con el propósito de preparar platos y menús contribuyendo con la industria gastronómica y sus áreas de desarrollo. • Organiza y dirige eventos. • Elabora diferentes tipos de tragos. • Denota capacidad de realizar cata de vinos. • Conoce los pasos para formar una empresa restaurante. • Demuestra conocimiento en la inocuidad y gestión de calidad de los alimentos. • Maneja y dirige una línea de producción de alimentos envasados. • Controla costos de alimentos y bebidas
Contacto para prácticas profesionales	<p>Nicolas Andrés Garate Garcia Avda. Salvador 1916 9-82692477 chef-condimentandochile@outlook.es</p>





Centros de Formación Técnica

Aiep •

Idma •

Inacap •

Lota Arauco •

Santo Tomás •

CFT Universidad de Valparaíso •

Instituto Tecnológico de Chile •

Instituto Profesional la Araucana •

Instituto Profesional Providencia •

Duoc UC •

Institución	INSTITUTO PROFESIONAL AIEP
Carrera	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA 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	<p>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.</p> <p>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.</p>
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>PERFIL DE EGRESO:</p> <p>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.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Fernando de la Fuente Espina Director Escuela +56 2 29022931 Fernando.Delafuente@aiep.cl</p>



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL AIEP
Carrera	ADMINISTRACIÓN HOTELERA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELERÍA Y RESORT INTERNACIONAL RECONOCIMIENTO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE BLUE MOUNTAINS - AUSTRALIA
Cantidad de años de estudio	2 años y medio.
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas una finalizando el segundo semestre de 240 horas y la segunda finalizando el quinto semestre de 600 horas
Descripción del campo laboral	CAMPO LABORAL: El Técnico de Nivel Superior en Administración Hotelera y Resorts Internacional es un profesional técnico con competencias para administrar las operaciones de hotelería y resorts internacionales de acuerdo a los estándares de la industria y a la legislación vigente, en un enfoque de calidad y servicio al cliente, identificando, además, la responsabilidad social y las soluciones sostenibles para los impactos ambientales de dichas operaciones.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer y caracterizar la oferta, estructura, organización y funcionamiento de un hotel nacional, de un hotel internacional y resorts, identificando la red social en la cual operan, incluyendo organismos de apoyo y fomento, los estándares internacionales y la normativa que la regula. 2. Acceder y evaluar datos de consumidores de servicios de turismo y hotelería, reconociendo la necesidad, características y el uso del marketing en el ámbito de la industria turística y hotelera. 3. Operar con hardware y software computacional orientado a la comunicación, servicio al cliente y gestión de hotelería, demostrando habilidad en el uso de las redes sociales de la Web. 4. Realizar preparaciones culinarias básicas, demostrando habilidad en el uso adecuado y seguro de instrumentos y equipos de cocina y conocimiento de las normas de higiene y estándares de manipulación de alimentos. 5. Aplicar los principios de gestión de control de los costos relacionados con las ventas, costos y recursos para la gestión eficiente de una operación de servicio de alimentos y bebidas. 6. Elaborar presupuestos y organizar las operaciones destinadas a otorgar servicios de alimentos, bebidas y alojamiento a clientes y huéspedes en hoteles y resorts, demostrando capacidad para diseñar y evaluar los menús de mercados específicos, incluyendo las consideraciones dietéticas, éticas, culturales y religiosas. 7. Atender y asesorar a clientes y huéspedes de resorts y hoteles, en materia de servicios de alimentación y bebidas, para eventos, manifestaciones, seminarios, congresos y otros. 8. Colaborar en la gestión de operaciones de servicio en la división cuartos, de acuerdo a normativa, estándares y políticas y procedimientos de la empresa. 9. Colaborar en la administración de instalaciones de resorts, de acuerdo a estándares y políticas de la empresa. 10. Colaborar en la administración de personal de hoteles y resorts, de acuerdo a estándares y políticas de la empresa. 11. Formular proyectos de microempresa, demostrando actitudes emprendedoras y conocimientos en técnicas administrativas básicas. 12. Comunicarse en forma efectiva, demostrando capacidad para seleccionar, organizar y presentar información. 13. Interactuar en el idioma inglés a nivel avanzado, en el ámbito de la hotelería internacional y resorts.
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico de Nivel Superior en Administración Hotelera y Resorts Internacional es un profesional técnico con competencias para administrar las operaciones de hotelería y resorts internacionales de acuerdo a los estándares de la industria y a la legislación vigente, en un enfoque de calidad y servicio al cliente, identificando, además, la responsabilidad social y las soluciones sostenibles para los impactos ambientales de dichas operaciones.
Contacto para prácticas profesionales	Fernando de la Fuente Espina Director Escuela +56 2 29022931 Fernando.Delafuente@aiep.cl



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL 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
Nº de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica intra curricular + 1 practica profesional
Descripción del campo laboral	<p>La formación del técnico en turismo permite al egresado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizar y ejecutar la programación, ventas de destinos, productos y servicios turísticos nacionales e internacionales, en cualquier empresa o institución de promoción o comercialización de servicios de turismo, así como, agencias de viajes, de transporte, hoteles, resorts, líneas áreas , casinos, entre otras. • Realizar gestión operativa en eventos, así como, diseñar y ejecutar programas de animación turística. • Generar sus propios espacios de trabajo, a través de la creación y gestión de microempresas o asistencia técnica y asesoría en el área turismo.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	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	<p>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.</p> <p>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.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Fernando de la Fuente Espina Director Escuela +56 2 29022931 Fernando.Delafuente@aiep.cl</p>



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 de 402 horas al término del cuarto semestre, se accede a la práctica cuando esta su malla curricular completa.
Descripción del campo laboral	Desarrollar actividades de emprendimiento, ejercer como guía en ecoturismo en actividades de trekking y hiking y como 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 a PYMES, oficinas de turismo sustentable en municipalidades
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	Formar técnicos que logren distinguirse por los siguientes atributos: capacidad de reflexión crítica, proactivos, responsables individual y socialmente, con conciencia ética y competencias diversas para llevar a buen término su trabajo en situaciones complejas, de riesgo y que requieran respuestas eficientes. Liderazgo para una economía verde, conciencia ambiental, compromiso y responsabilidad laboral, ética ambiental y social, trabajo en equipo, solidaridad y honradez, capacidad de enfrentar conflictos, empatía.
Perfil de egreso del estudiante	<ol style="list-style-type: none"> 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. Practica 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. Practica 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.
Contacto para prácticas profesionales	Sr. Carlos Sarmiento Seguel Jefe Carrera Ecoturismo carlos.sarmiento@idma.cl



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.	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	<p>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.</p> <p>El egresado de la carrera de Técnico en Turismo del Centro de Formación Técnica de INACAP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Franklin Carpenter Fernández Director del Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía Email: fcarpenter@inacap.cl</p>



Institución	INACAP
Carrera	HOTELERÍA Y SERVICIOS
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELERÍA Y SERVICIOS
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica profesional de 360 horas cronológicas, la que puede desarrollarse desde el 3° semestre.
Descripción del campo laboral	El titulado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Servicios del Centro de Formación Técnica INACAP, está preparado para realizar funciones de ejecución y supervisión asociadas a las áreas de: recepción, housekeeping y alimentos & bebidas. Además apoya la gestión en los departamentos de comercialización, logística, costos, registros de ventas y organización de equipos de trabajo. Sus áreas de inserción laboral se relacionan con organizaciones públicas y privadas de servicio de alojamiento, restauración, entretenimiento, centros de eventos, emprendimientos propios, tanto en Chile como en el extranjero.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	Durante el proceso formativo los alumnos de la carrera desarrollan de manera integrada a las competencias de especialidad, las competencias genéricas Trabajo en Equipo, Comunicación Oral y Escrita y Ética Profesional, además de las que constituyen el sello del titulado INACAP: Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.
Perfil de egreso del estudiante	<p>El Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Servicios del Centro de Formación Técnica INACAP, se desempeña en la supervisión de check in , check out , asistencia al huésped, housekeeping , operación de habitaciones, preparación básica de alimentos y bebidas. Además ejecuta tareas de atención al cliente, venta de productos y servicios, registros, inventario, cuadratura y cierre de caja, confección de horarios y distribución de tareas. Su desempeño se centra en la atención al cliente y comunicación en su lengua materna e idioma inglés, en el aseguramiento de una experiencia satisfactoria, incorporando patrimonio, respetando multiculturalidad, basada en un servicio de excelencia y las competencias Sello del titulado de INACAP.</p> <p>Se desempeña competentemente en las siguientes áreas, en concordancia con las requeridas para el ejercicio de su profesión:</p> <p>Área de Desempeño: Procesos Operacionales de Servicios de Alojamiento y Alimentos & Bebidas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisa procesos operativos de servicios de alojamiento trabajando de manera colaborativa y de acuerdo a normativa vigente y estándares de la empresa. 2. Supervisa procesos operativos de servicios de alimentos & bebidas, trabajando de manera colaborativa, de acuerdo a normativa vigente y estándares de la empresa. 3. Provee una experiencia satisfactoria al cliente en servicios de alojamiento y alimentos & bebidas, a través, de un intercambio de información en su lengua materna e idioma inglés, considerando protocolos de excelencia de la empresa. <p>Área de Desempeño: Gestión Administrativa de Servicios de Alojamiento y Alimentos & Bebidas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realiza procesos administrativos en las áreas de reservas, recepción, housekeeping y alimentos & bebidas, actuando de manera ética en el cumplimiento de los estándares de la empresa y normativa vigente. 2. Realiza tareas de comercialización de servicios de alojamiento y alimentos & bebidas, a través, de un intercambio de información, orientadas al cumplimiento de políticas y estrategias de venta.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Franklin Carpenter Fernández Director del Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía Email: fcarpenter@inacap.cl</p> 

Institución	INACAP
Carrera	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
Cantidad de años de estudio	2 años
Nº 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.	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	<p>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.</p> <p>El egresado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>Franklin Carpenter Fernández Director del Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía Email: fcarpenter@inacap.cl</p>



Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA LOTA ARAUCO
Carrera	GESTIÓN TURÍSTICA
Título Profesional o Técnico	TNS EN GESTIÓN TURÍSTICA
Cantidad de años de estudio	2.5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 al egreso de la carrera
Descripción del campo laboral	El egresado de la carrera estará habilitado para desempeñarse como informante turístico, organizador de eventos y/o actividades turísticas, guía y/o animador y, como administrador de microempresas turísticas de diversos servicios turísticos, en un mercado regional o nacional.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Incentivar relaciones interpersonales y trabajar en equipo. 2) Comunicación efectiva en español e inglés. 3) Demostrar compromiso y responsabilidad en su quehacer. 4) Conocer las tendencias turísticas, locales, regionales, nacionales e internacionales. 5) Identificar los componentes del mercado turístico local con el uso de las TIC. 6) Asegurar la integridad física y prevenir accidentes en la actividad turística. 7) Aplicar prácticas de cuidado y protección del Medio Ambiente. 8) Conocer para transmitir la diversidad cultural, geográfica y histórica de Chile. 9) Gestionar actividades turísticas. 10) Aplicar técnicas de animación y guiaturas. 11) Desarrollar la capacidad emprendedora. 12) Aplicar las funciones administrativas en la gestión de una microempresa turística.
Perfil de egreso del estudiante	<p>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.</p> <p>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.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Danilo Alarcón Burgos Carlos Cousiño 184-199 Lota Alto (56)41-2262531 dalarcon@cftlotarauco.cl</p>



CENTRO DE FORMACION TECNICA
LOTA ARAUCO

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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Administrar insumos y productos, conforme a su naturaleza, requerimientos de cada preparación, procedimientos administrativos de la empresa y normativas vigentes de higiene y seguridad.</p>



Contacto para prácticas profesionales

Sede Iquique

Cristian Linzmayer / Jefe de Carrera
clinzmayer@santotomas.cl
56-57-2512273
Avda. Heroes de la Concepción 2885

Sede Antofagasta

Pia Barros / Jefa de Carrera
pbarros@santotomas.cl
56-55-2685959
Avda. Iquique 3991

Sede Ovalle

Paula Mejias / Jefa de Carrera
paulamejias@santotomas.cl
56-53-2352700
Vicuña Mackena 520

Sede Viña del Mar

José Onetto / Jefe de Carrera
jonetto@santotomas.cl
56-32-2443000
Avda. Limonares 190

Sede Copiapó

Paulina Rojas / Jefa de Carrera
paulinarojas@santotomas.cl
56-52-2352117
Río Copiapó Sur 2351

Sede Rancagua

Marcos Lillo / Jefe de Carrera
mlillo@santotomas.cl
56-72-2743500
Gamero 080

Sede Santiago

Claudio Malinconi / Jefe de Carrera
cmalinconi@santotomas.cl
56-2-2906447
Vergara 165

Sede Talca

Marcelo Toledo / Jefe de Carrera
mtoledov@santotomas.cl
56-71-2342390
Avda. Circunvalación norte 1855

Sede Curicó

Lorena Chacón / Jefa de Carrera
lorenachacon@santotomas.cl
56-75-2206728
Merced 461

Sede Concepción

Michel Tilly / Jefe de Carrera
mtilly@santotomas.cl
56-41-2108814
Prat 855

Sede Chillán

Francia Martel / Jefa de Carrera
francia.martel@santotomas.cl
56-42-2426935
Avda. Libertad 068

Sede Los Ángeles

Mariela Lagos / Jefa de Carrera
marielalagos@santotomas.cl
56-43-2536640
Lautaro 280

Sede Temuco

Bernardita Garrido / Jefa de Carrera
mbgarrido@santotomas.cl
56-45-2942224
Rodríguez 060

Sede Osorno

Andrea Castillo / Jefa de Carrera
andreacastillo@santotomas.cl
56-64-2228246
Los Carreras n°753

Sede Puerto Montt

Frederic Emery / Jefe de Carrera
femery@santotomas.cl
56-65-2482049
Buena Vecindad 91

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA SANTO TOMAS		
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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
Contacto para prácticas profesionales	Sede Santiago Roberto Farias Jefe de Carrera roberto.farias@santotomas.cl 56-2-25308373 Vergara 165	Sede Valdivia Pamela Cuevas Jefa de Carrera pamelacuevasav@santotomas.cl 56-63-2638741 Avda . Ramón Picarte 1130	Sede Punta Arenas Felipe Vera Jefe de Carrera fverar@santotomas.cl 56-61-236359 Jorge Montt 798



Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA SANTO TOMAS
Carrera	SERVICIOS AEROCOMERCIALES Y TRANSPORTES TURÍSTICOS
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR
Cantidad de años de estudio	2.5 años
Nº de prácticas (cuántas y cuándo)	2 Prácticas: Intermedia (Tercer Semestre), Laboral (V Semestre).
Descripción del campo laboral	Empresas turísticas de transportes aéreos o terrestres, tour operadores, agencias de viajes, líneas áreas y servicios de carga en aeropuertos.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Comunicarse de manera efectiva, expresando las ideas con claridad y coherencia tanto en forma oral como escrita. • Manejar los aspectos laborales fundamentales relacionados con la inserción al mundo laboral.
Perfil de egreso del estudiante	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicarse de manera efectiva, mediante herramientas de desarrollo personal y técnicas de protocolos vigentes para el servicio al cliente. • Operar servicios aeronáuticos y navieros de acuerdo a normativa vigente, para atención y despacho de pasajeros, carga y transportes turísticos. • Manejar rutas y destinos geográficos turísticos aplicando normativa vigente, según los requerimientos de pasajeros y carga. • Programar viajes para pasajeros utilizando sistemas de distribución, técnicas de comercialización y administración, según normativa vigente. • Comunicarse en idioma inglés a nivel usuario autónomo, utilizando el lenguaje técnico de área para desempeñarse en los distintos ámbitos del turismo.
Contacto para prácticas profesionales	Roberto Farias roberto.farias@santotomas.cl 56-2-25308373 Vergara 165



**SANTO
TOMÁS®**

Institución	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA SANTO TOMAS	
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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Contacto para prácticas profesionales	<p>Sede Santiago Rodrigo Olate rodrigoolatemu@santotomas.cl 56-2-25308373 Vergara 165</p>	
		

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	
Nº de prácticas (cuántas y cuándo)	1 Práctica Laboral (V Semestre)	
Descripción del campo laboral	<p>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.</p> <p>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.</p>	
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. 	
Perfil de egreso del estudiante	<ul style="list-style-type: none"> • 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 desempeñarse en los distintos ámbitos del turismo. 	
Contacto para prácticas profesionales	<p>Sede Temuco Velis Vargas vvargas@santotomas.cl 56-45-2942223 Rodríguez 060</p>	<p>Sede Puerto Montt Manuel Triviño mtrivino@santotomas.cl 56-65-2482049 Buena Vecindad 91</p>



Institución	CFT UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO
Carrera	TNS COCINA INTERNACIONAL
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN COCINA INTERNACIONAL
Cantidad de años de estudio	2,5 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 al término de la carrera de 500 hrs.
Descripción del campo laboral	Puede desempeñarse en establecimientos, restaurantes, banquetearía, hoteles, lodge, casinos industriales, clínicas, cruceros, resorts, empresas de catering, o cualquier otra tipología de establecimientos gastronómico u hoteleros.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	Los módulos fomentan el Trabajo en equipo, la perseverancia, y el espíritu de superación, además la institución promueve la Responsabilidad, Solidaridad, Fraternidad, Respeto y Vida.
Perfil de egreso del estudiante	El egresado se podrá desempeñar activamente en labores de costeo y confección de menús, subprocesos de compra, almacenamiento y conservación de insumos desarrollando una alta capacidad para trabajar en equipo, de manera eficaz y eficiente. Este profesional está bajo el mando del Chef Ejecutivo, Jefe de operaciones o Gerente de Alimentos y Bebidas o Administrador de Restaurantes
Contacto para prácticas profesionales	Peter Bravo Villarroel Administrador Hotelero y Gastronómico E-mail: peter.bravo@cft.uv.cl



Institución	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CHILE
Carrera	TNS EN GASTRONOMÍA Y COCINA
Título Profesional o Técnico	TNS EN GASTRONOMÍA Y COCINA
Cantidad de años de estudio	2 años
Nº de prácticas (cuántas y cuándo)	1 Profesional al término de los 2 años
Descripción del campo laboral	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Disciplina • Responsabilidad • Compromiso • Puntualidad • Respeto
Perfil de egreso del estudiante	<p>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.</p> <p>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.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Variña Astorga Bornand Serrano 150, piso 6 2565657 vastorga@itc.cl</p>



Institución	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CHILE
Carrera	TNS EN GESTIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS
Título Profesional o Técnico	TNS EN GESTIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS
Cantidad de años de estudio	2 años
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 Profesional al término de los 2 años
Descripción del campo laboral	<ul style="list-style-type: none"> • Hoteles • Hostales • Empresas de hospedaje • Restaurants • Centros de eventos • Casinos de juegos • Cruceros • Agencias de Viajes • Municipios en área turismo • Tour Operadores • Resorts turísticos • Lodges • Campings
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<ul style="list-style-type: none"> • Disciplina • Responsabilidad • Compromiso • Puntualidad • Respeto
Perfil de egreso del estudiante	<p>El TNS en Gestión de Servicios Hoteleros y Turísticos es un profesional capacitado para desarrollar eficientemente los procesos operativos y de servicios administrativos en las empresas del sector Hotelero, Gastronómico y Turístico.</p> <p>Su proceso de formación le permite adquirir las competencias necesarias para desempeñarse en áreas administrativas y de gestión de la industria hotelera y turística focalizando sus procesos formativos en las normas de calidad y servicio de atención al cliente a través del uso de sistemas informáticos especializados que le permiten enfrentar de manera profesional las situaciones acontecidas en su campo laboral, apoyado por el manejo del idioma Ingles, que le entrega una herramienta de comunicación requerida en el sector hotelero y turístico tanto nacional como internacional.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Variña Astorga Bornand Serrano 150, piso 6 2565657 vastorga@itc.cl</p>



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL LA ARAUCANA
Carrera	TNS EN HOTELERÍA Y TURISMO
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELERÍA Y TURISMO
Cantidad de años de estudio	4 semestres
Nº de prácticas (cuántas y cuándo)	1 práctica al finalizar la carrera de una duración de 360 hrs.
Descripción del campo laboral	El Técnico de Nivel Superior está facultado para desempeñarse en el rubro hotelero y turístico como recepcionista en hoteles, hosterías, cabañas, centros vacacionales y lodges; colaborador y supervisor en establecimientos hoteleros (camareras, ama de llaves, gobernanta, housekeeper); asistente en agencias de viajes y tour operadores; apoyo técnico en productoras de eventos y congresos y asistente en consultoras turísticas, corporaciones hoteleras y turismo.
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	La Araucana marca su sello, por medio de herramientas para desarrollar aptitudes de trabajo en equipo y liderazgo, a través de 4 talleres que son dictados cada semestre: <ul style="list-style-type: none"> • Habilidades Comunicacionales (1° Semestre) • Comunicación y Efectividad Personal (2° Semestre) • Taller de formación para el trabajo(3° Semestre) • Taller Integrado de Servicios Hoteleros(4° Semestre)
Perfil de egreso del estudiante	El Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo está capacitado para coordinar y controlar procesos relacionados con servicios de alojamiento, alimentos y bebidas, agencias de viajes, centros vacacionales, empresas turísticas, organización de eventos y productos turísticos, usando nuevas técnicas y tecnologías dentro del marco del desarrollo sostenible, como así también realizar labores de coordinación en áreas de recursos humanos y relaciones interpersonales, marketing y procesos contables en empresas turísticas y hoteleras.
Contacto para prácticas profesionales	Antonio Contreras Moreno acontrerasm@iplaaraucana.cl 2274271034



Institución	INSTITUTO PROFESIONAL PROVIDENCIA
Carrera	TÉCNICO EN GESTIÓN TURÍSTICA
Título Profesional o Técnico	TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GESTIÓN TURÍSTICA
Cantidad de años de estudio	2, 5 años (5 semestres)
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	1 Práctica Laboral presencial. A realizar en 5° semestre de su malla curricular
Descripción del campo laboral	El Técnico en Gestión Turística de IPP tiene un amplio campo ocupacional, en los cuales se distinguen las siguientes áreas de ocupación; Agencias de Viaje, Industria Hotelera, Líneas Aéreas, Organismos gubernamentales y municipales (Puntos de ayuda al turista, Sernatur, etc.)
Tipificar las competencias personales (habilidades blandas), que la malla curricular considera.	<ul style="list-style-type: none"> • Actitud ética en relación al servicio de su quehacer profesional • Disponer de una actitud positiva para adaptarse a los cambios del mundo globalizado e incorporando las nuevas tecnologías en su desarrollo profesional • Desarrollo de relaciones profesionales entre clientes, colegas y proveedores de agentes turísticos • Responsabilidad social procurando buenas practicas socioculturales en los destinos turísticos
Perfil de egreso del estudiante	<p>El Técnico en Gestión Turística del IPP, es un técnico de nivel superior con conocimientos teóricos y prácticos del sector turístico que le permiten diseñar, organizar, vender y operar productos y servicios turísticos en cumplimiento de la legislación vigente y estándares de calidad. Además, puede informar y conducir a visitantes nacionales e internacionales, y emprender negocios turísticos propios, desde una perspectiva del desarrollo sustentable de los destinos turísticos.</p> <p>Se distingue por manejar atractivos turísticos con un enfoque geográfico, turismo de intereses especiales, un manejo de relaciones humanas con los equipos de trabajo, comunicación fluida y clara con los clientes.</p> <p>Su manejo de inglés le permite una comunicación oral y escrita básica con visitantes extranjeros.</p>
Contacto para prácticas profesionales	<p>Luis Caro Villalobos Luis.caro@ipp.cl 02 2434 8725 Vicuña Mackenna 3030. Macul</p>



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. Práctica Laboral el III semestre y 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.	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>



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. Práctica Laboral el III semestre y 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.	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 físicas 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>



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. Práctica Laboral el III semestre y 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.	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>
	

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
N° de prácticas (cuántas y cuándo)	2 prácticas. Práctica Laboral el III semestre y 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.	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales..</p>



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. Práctica Laboral el III semestre y 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.	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Contacto para prácticas profesionales	<p>María Teresa Condon B. mcondon@duoc.cl para prácticas en el territorio nacional.</p> <p>Carlos Miyake A. cmiyake@duoc.cl para prácticas internacionales.</p>



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***

Diseño y diagramación: Unidad de Diseño / Subdirección de Marketing / marzo 2017

Fotografía de portada : Dominica Hostel
Fotografía página N° 06 : Hotel Kennedy
Fotografía página N° 30 : Agencia ATN
Fotografía página N° 50 : Dominica Hostel



**TODOS
POR
CHILE**

SERNATUR
Servicio Nacional de Turismo

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