



- VERSIÓN 2019 -

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









**Guía de perfiles de egreso**

de los profesionales de turismo,  
hotelería y gastronomía de Chile

**1ra edición, Enero 2020.**

**Equipo Revisor**

Servicio Nacional de Turismo, Subdirección de Desarrollo.

**Diseño**

ladupla.cl

**Fotografías**

Shutterstock







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











## LOS INVITAMOS A SER PARTE DE ESTE DESAFÍO

Día a día, los trabajadores y las trabajadoras de las áreas de Gastronomía, Hotelería y Turismo dan vida a nuestra industria brindando servicios con orientación a la calidad y la hospitalidad. Es en su desarrollo donde encontramos el potencial necesario para fortalecer el crecimiento de nuestro sector.

Creemos en ello y por eso lo consagramos en el Plan Estratégico de Capital Humano 2019-2022. Este plan permitió gestar entre la Subsecretaría de Turismo y el Servicio Nacional de Turismo, el Comité Técnico Público Privado de Capital Humano, donde se declara la necesidad de identificar los perfiles de los profesionales egresados de las más de ochenta carreras vinculadas a la Gastronomía, la Hotelería y el Turismo.

Para responder a esta necesidad, hemos desarrollado la tercera edición de la Guía de Perfiles de Egreso, esfuerzo en el que contamos con la participación de más de cuarenta instituciones educacionales, quienes aportaron declarativamente con la información de cada carrera. Entre estas instituciones se encuentran Centros de Formación Técnica, Institutos profesionales y Universidades, que dedican su labor a formar profesionales preparados para desempeñarse exitosamente y responder a las demandas del mundo laboral actual.

Esta guía permitirá a los empleadores detectar las entidades de formación con objetivos curriculares alineados a las necesidades de su organización y facilitará la elección a aquellas personas que estén en búsqueda de formarse para ingresar a esta industria. El fin último es establecer los resultados que buscan las instituciones formadoras e identificar las oportunidades laborales que el proceso de estudio le brindará a los egresados.

El desarrollo del turismo en Chile genera, cada vez, mayores exigencias a todos los actores de la industria, lo que hace imprescindible una formación de alto estándar, de la mano de académicos comprometidos e involucrados en el progreso del sector, formando personas altamente calificadas, que permitan el desarrollo de la industria turística.

El desarrollo turístico es tarea de todos y exige nuestro compromiso de cara al futuro. Los invitamos a ser parte de este desafío.

**MÓNICA ZALAUETT**  
Subsecretaria de Turismo

**ANDREA WOLLETER**  
Directora Nacional SERNATUR





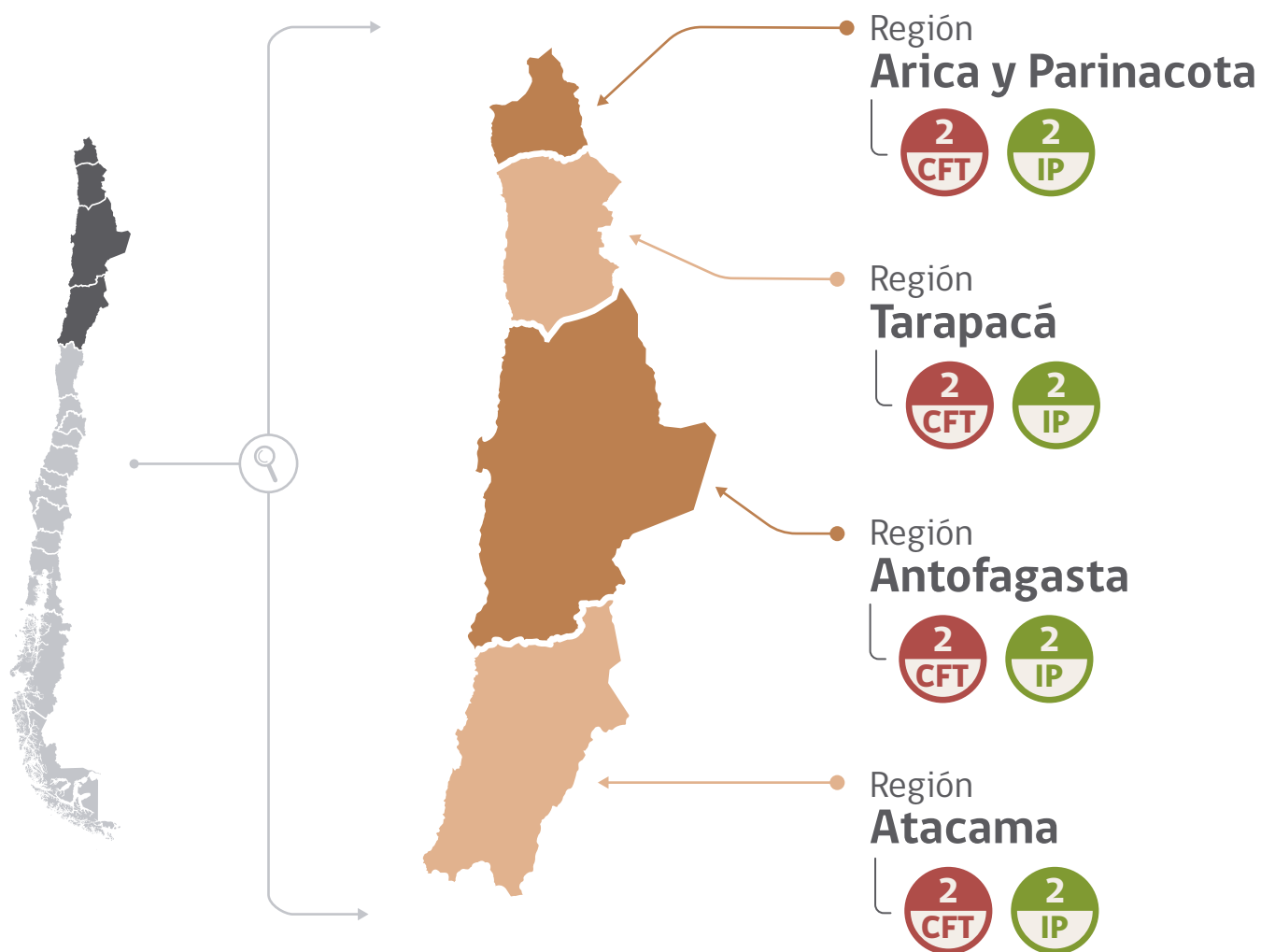
# COMITTEE VIDEO



<b>PRESENCIA REGIONAL DE FORMACIÓN ACADÉMICA PARA EL TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA EN CHILE.....</b>	<b>2</b>
· Presencia zona norte.....	2
· Presencia zona centro.....	3
· Presencia zona sur.....	4
· Presencia zona extremo sur.....	5
<b>CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT).....</b>	<b>9</b>
· CFT CENCO.....	10
· CFT ENAC.....	11
· CFT de la Región del Maule.....	13
· CFT del Medio Ambiente.....	14
· CFT Escuela Culinaria Francesa.....	16
· CFT ICEL.....	17
· CFT INACAP.....	19
· CFT Juan Bohon.....	22
· CFT Lota - Arauco.....	23
· CFT PUCV.....	25
· CFT San Agustín.....	27
· CFT Santo Tomás.....	28
· CFT UV.....	32
<b>INSTITUTOS PROFESIONALES (IP).....</b>	<b>35</b>
· IP AIEP.....	36
· IP de Arte y Comunicación (ARCOS).....	38
· IP de Chile.....	39
· IP Diego Portales.....	44
· IP DUOC UC.....	45
· IP EATRI.....	53
· IP INACAP.....	55
· IP Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios (Culinary).....	58
· IP IPG.....	61
· IP Latinoamericano de Comercio Exterior (IPLACEX).....	62
· IP Los Leones.....	63
· IP Providencia.....	65
· IP Santo Tomás.....	66
· IP Vertical.....	67
<b>UNIVERSIDADES.....</b>	<b>71</b>
· Universidad Andrés Bello.....	72
· Universidad Austral de Chile.....	75
· Universidad Católica de la Santísima Concepción.....	77
· Universidad de La Frontera.....	78
· Universidad de La Serena.....	80
· Universidad de Las Américas.....	81
· Universidad de Magallanes.....	84
· Universidad de Playa Ancha de Ciencias de la Educación.....	85
· Universidad de Talca.....	86
· Universidad de Valparaíso.....	87
· Universidad de Viña del Mar.....	89
· Universidad Finis Terrae.....	90
· Universidad San Sebastián.....	91
· Universidad Tecnológica Metropolitana.....	92

# PRESENCIA REGIONAL DE FORMACIÓN ACADÉMICA PARA EL TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA EN CHILE

## PRESENCIA ZONA NORTE



**16**

CARRERAS EN GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO

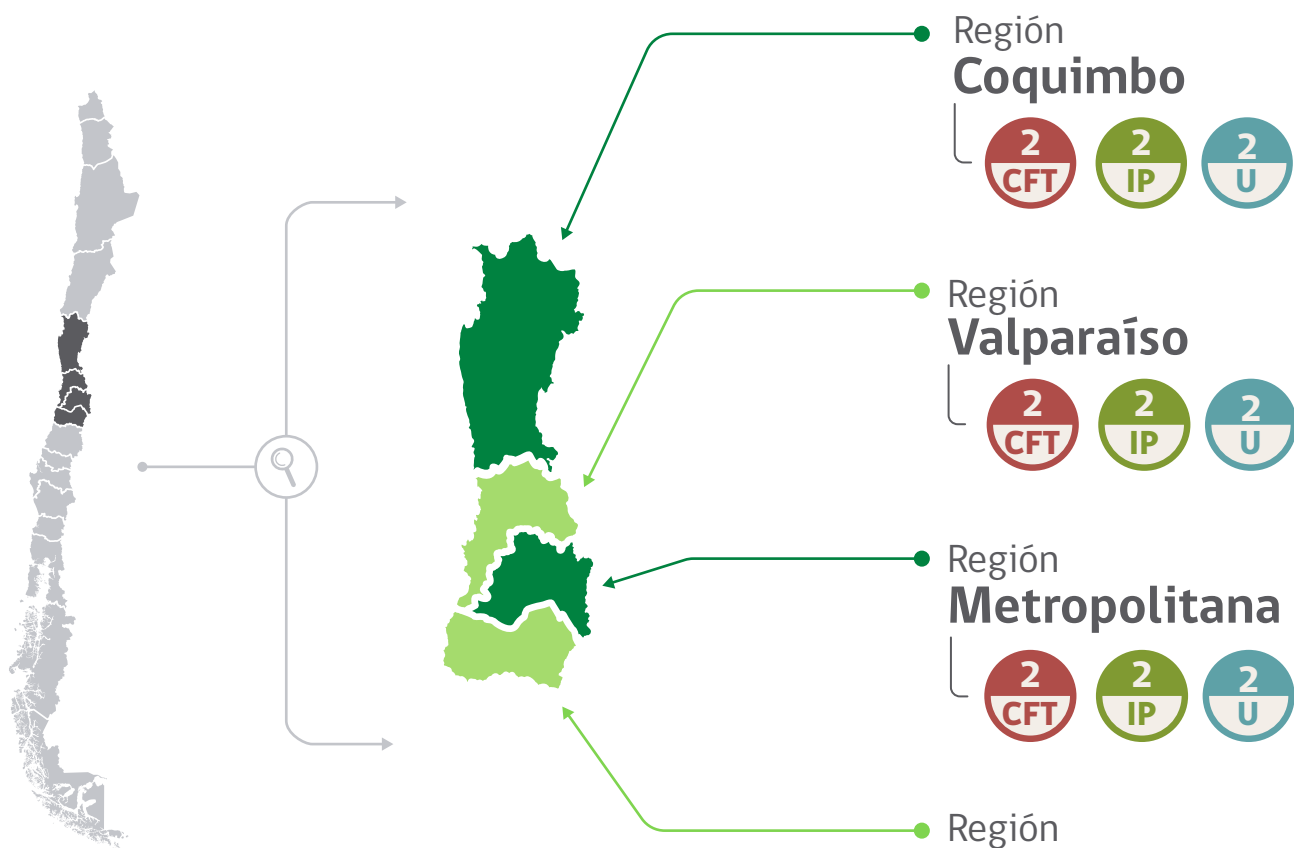
**8**  
CFT

**8**  
IP

Centros de formación técnica **CFT**  
Institutos profesionales **IP**  
Universidades **U**



PRESENCIA  
**ZONA CENTRO**



**24**

CARRERAS EN  
GASTRONOMÍA,  
HOTELERÍA Y TURISMO

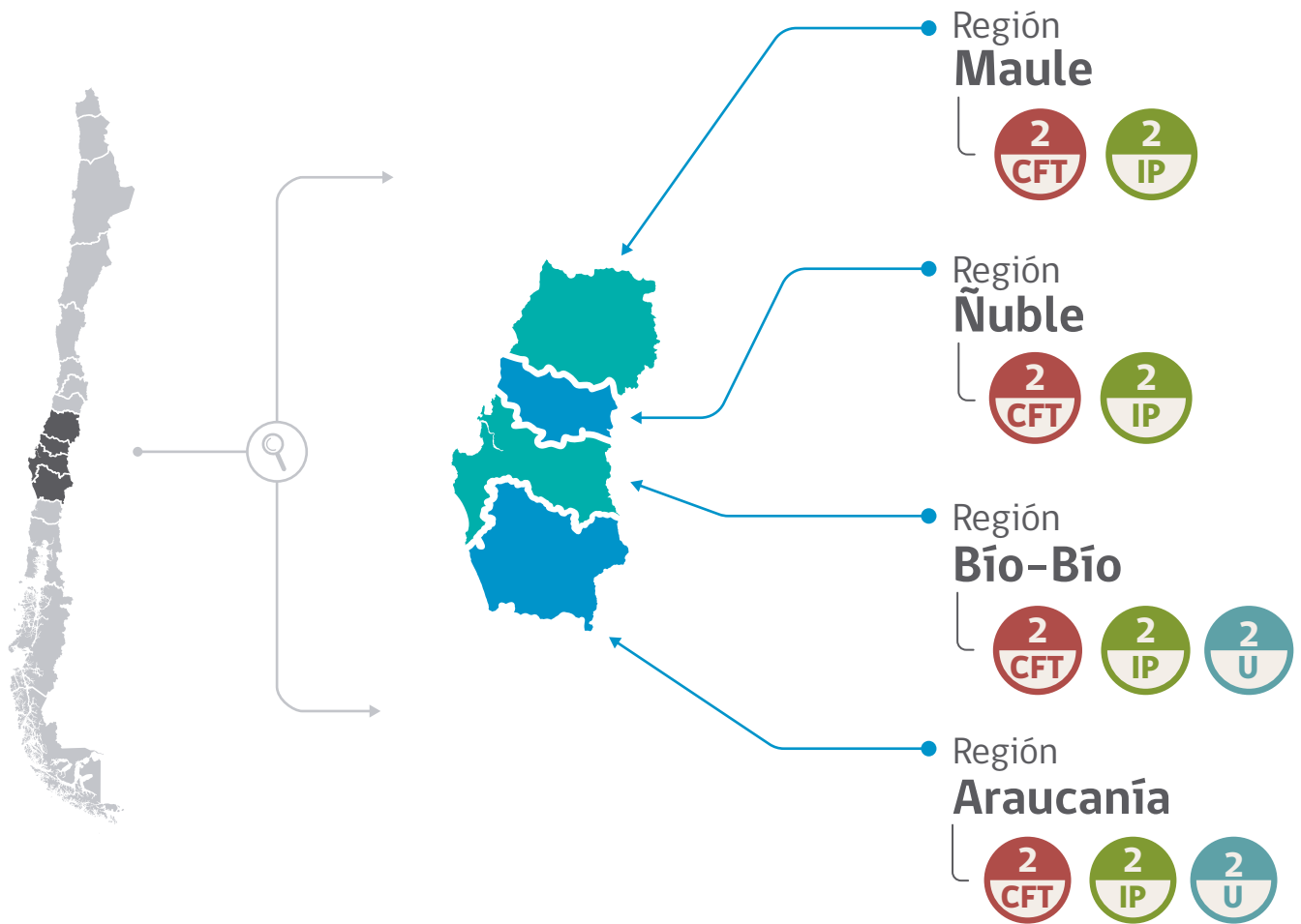
**8**  
CFT

**8**  
IP

**8**  
U

Centros de formación técnica **CFT**  
Institutos profesionales **IP**  
Universidades **U**

PRESENCIA  
**ZONA SUR**



**20** CARRERAS EN GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO

8  
CFT

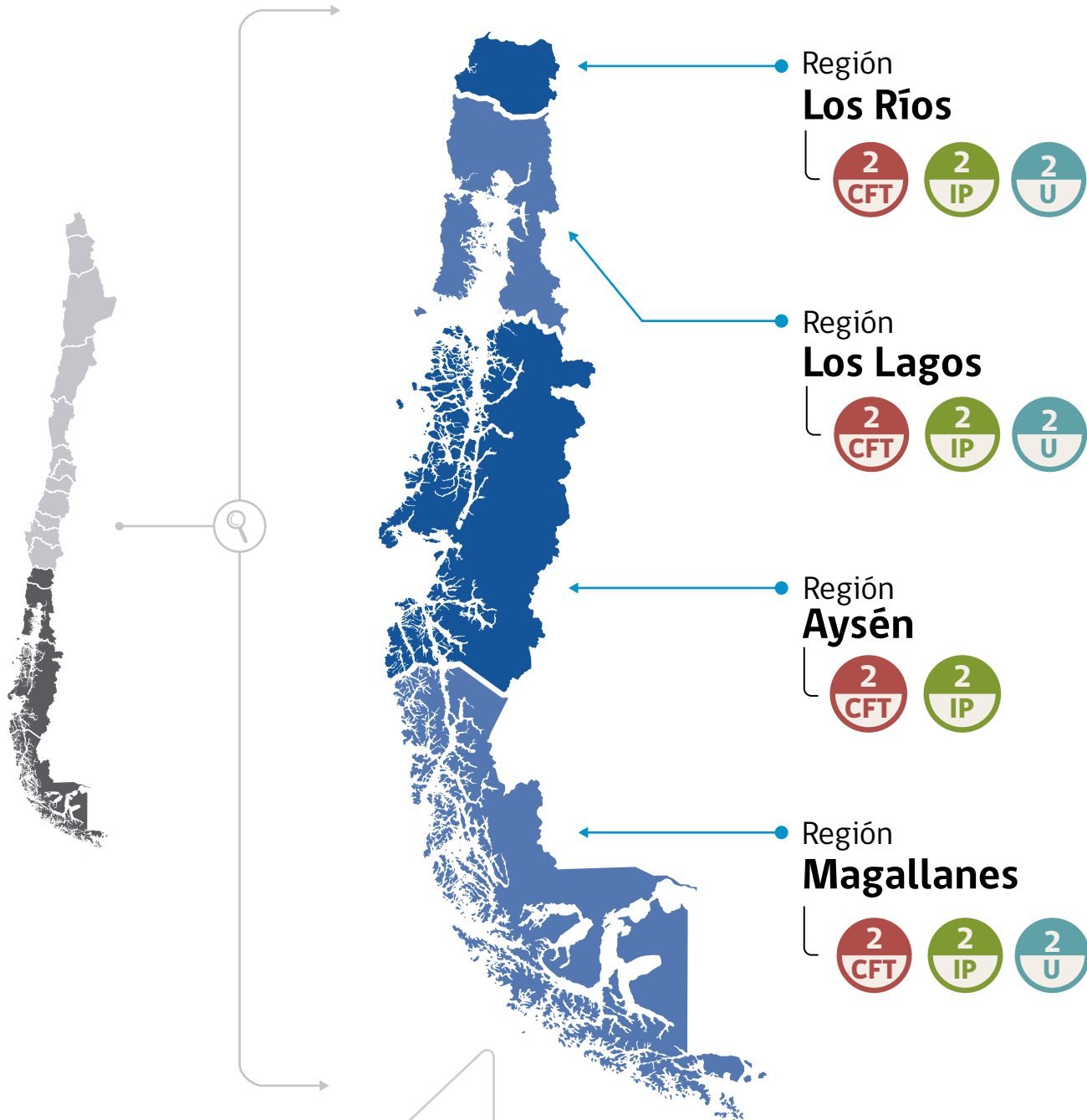
8  
IP

4  
U

Centros de formación técnica **CFT**  
Institutos profesionales **IP**  
Universidades **U**



PRESENCIA  
**ZONA EXTREMO SUR**



**22** | CARRERAS EN  
GASTRONOMÍA,  
HOTELERÍA Y TURISMO

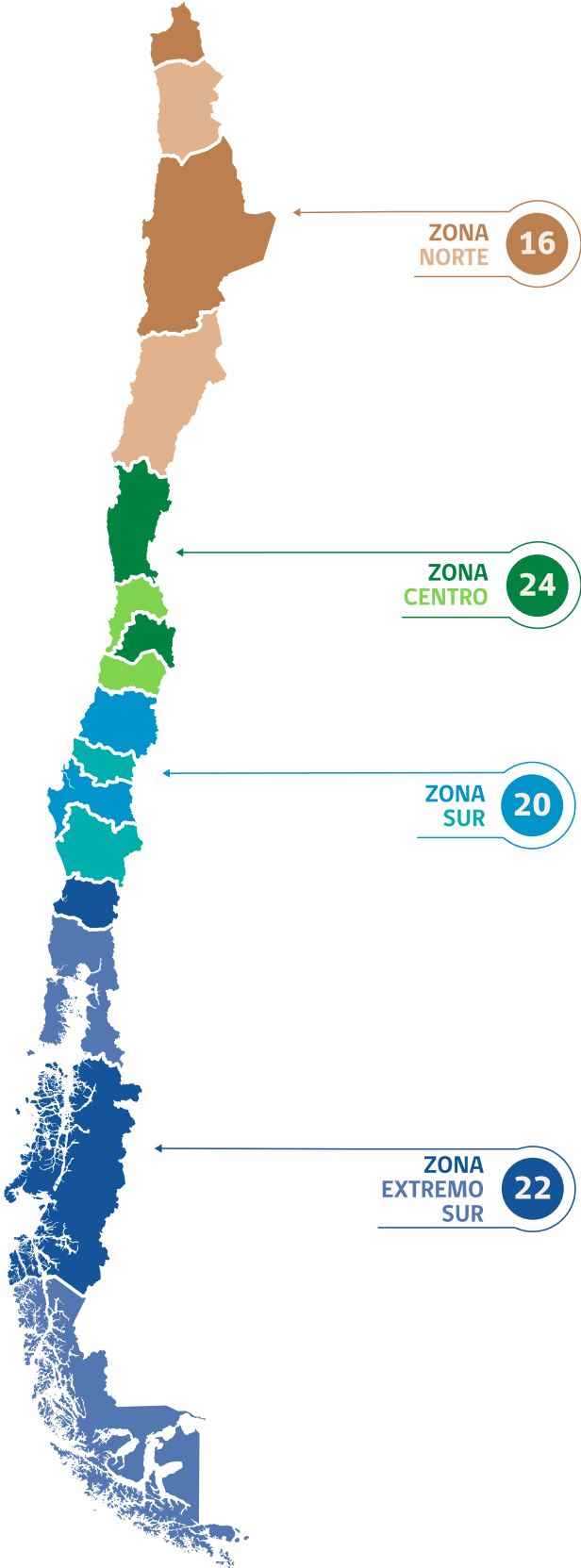
**8**  
CFT

**8**  
IP

**6**  
U

Centros de formación técnica **CFT**  
Institutos profesionales **IP**  
Universidades **U**

# FORMACIÓN ACADÉMICA PARA EL TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA EN CHILE





## CARRERAS DE GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO EN CHILE

**83** CARRERAS EN GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO



**42** INSTITUCIONES DE FORMACIÓN

- 13 CFT
- 14 IP
- 14 U

**31** INSTITUCIONES ACREDITADAS

- 7 CFT
- 10 IP
- 14 U

## DISPERSIÓN POR DURACIÓN DE LAS CARRERAS

	CFT	IP	U	TOTAL
12 BIMESTRES	1			1
7 TRIMESTRES			1	1
4 SEMESTRES	4	3	3	10
4+1 SEMESTRES	5	4		9
5 SEMESTRES	12	12	4	28
5+1 SEMESTRES			1	1
6 SEMESTRES		3		3
7 SEMESTRES		1		1
8 SEMESTRES		13	9	22
9 SEMESTRES		1	4	5
10 SEMESTRES			2	2
<b>TOTAL</b>	<b>22</b>	<b>37</b>	<b>24</b>	<b>83</b>

Centros de formación técnica **CFT**  
 Institutos profesionales **IP**  
 Universidades **U**







# **CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)**



<b>Nombre institución</b>	CENCO S.A.
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO NIVEL SUPERIOR EN GESTIÓN TURÍSTICA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Gestión Turística</b>
<b>Duración de la carrera</b>	12 bimestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 540 horas al final de la carrera
<b>Campo Laboral</b>	Empresas públicas y privadas de hotelería, y empresas del sector turismo. Además, generar sus propios espacios de emprendimiento en su área de formación.
<b>Competencias genéricas</b>	Habilidades comunicativas y de liderazgo, negocia y propicia la resolución pacífica de conflictos, colabora en equipos de trabajo, actúa con responsabilidad y ética, empatiza con otros y actúa en beneficio del bien común promoviendo la inclusividad, el pluralismo y la tolerancia.
<b>Perfil egreso</b>	<p>El Técnico Nivel Superior en Gestión Turística titulado del Centro de Formación Técnica CENCO, utiliza integradamente las TIC, además de las herramientas y técnicas de dirección de proyectos facilitando su quehacer laboral y personal.</p> <p>Describe procedimientos de administración de organizaciones e interpreta información económica para apoyar decisiones en contextos delimitados. Analiza la contabilidad considerando su objetivo social, principios corporativos y aspectos legales. Utiliza el razonamiento lógico matemático y la interpretación de datos estadísticos aportando a la solución de problemas propios de su área específica de trabajo.</p> <p>Es capaz de conectar a los turistas nacionales e internacionales con las diversas actividades de la cadena de valor turística, de manera explicativa en forma oral y escrita en lengua nativa e inglés intermedio. reconoce necesidades de los turistas y aplica técnicas de desarrollo y operación de destinos y productos turísticos que van en beneficio del turismo regional y nacional. Así también, utiliza las tecnologías de la información y comunicación para la comercialización de los productos, programas y servicios de empresas del sector turístico y en beneficio de los estándares de calidad y efectividad. Además, apoya proyectos, ofertas y negocios turísticos y hoteleros integrando los parámetros de calidad de la industria turística.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Diplomado en Elementos de Apoyo a la Gestión y el Emprendimiento
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Miguel Corral</b> mcorral@cftcencho.com
<b>Link sitio web</b>	www.cftcencho.cl

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	CFT ENAC
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN GASTRONOMÍA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Gastronomía</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Segundo Semestre – Práctica Intermedia – 396 horas</li> <li>· Quinto Semestre – Práctica Laboral – 792 horas</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Cocina institucional (Casino), Restaurant, Cocina de hoteles, Centros de eventos, Pastelerías, Centros de producción de productos de pastelería, Panaderías, Centros de elaboración de masas y servicio de salón de hoteles.
<b>Competencias genéricas</b>	Respeto a la dignidad de la persona, Espíritu de servicio y colaboración, Trabajar con alegría, Superación de sí mismo.
<b>Perfil egreso</b>	<p>El Técnico en Gastronomía está capacitado para desarrollar los procesos de pre-elaboración, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias básicas y avanzadas, aplicando técnicas con autonomía, logrando la calidad y estructuras de sabor de las principales gastronomías nacionales e internacionales.</p> <p>Lleva a cabo productos hechos a base de masas, postres y helados, definiendo ofertas sencillas de pastelería. Paralelamente realiza y controla el proceso de elaboración de pan, de acuerdo con los objetivos de producción y comercialización.</p> <p>Asimismo, desarrolla todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante, preparando elaboraciones a la vista del comensal, acogiendo y atendiendo al cliente, aplicando normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Potencia su desempeño con competencias básicas de comunicación, razonamiento matemático e inglés.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Carmen Gloria Olivos Cabrera</b> colivosc@enac.cl +56 2 2473 8891</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://enac.cl/web2018/carrera/administracion/tecnico-en-gastronomia/">http://enac.cl/web2018/carrera/administracion/tecnico-en-gastronomia/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	CFT ENAC
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN HOTELERÍA Y TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cuarto Semestre - Práctica Intermedia - 120 horas</li> <li>· Quinto Semestre - Práctica Laboral - 528 horas</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Empresas de la industria turística, empresas de hotelería, empresas de la industria gastronómica, Centros de convenciones y catering, Agencias de viajes mayoristas y tour operadores, Oficinas y Centros de información turística, Empresas de transporte aéreo o el desarrollo independiente de su profesión.
<b>Competencias genéricas</b>	Trabajar con alegría, Respeto a la dignidad de la persona, Espíritu de servicio y colaboración, Superación de sí mismo.
<b>Perfil egreso</b>	<p>El Técnico en Hotelería y Turismo está capacitado para coordinar y programar servicios turísticos que respondan a las demandas del cliente, ejecutando procesos de reserva y venta de pasajes y servicios hoteleros, aplicando herramientas tecnológicas al generar cuentas, presupuestos y cotizaciones.</p> <p>Igualmente es capaz de prestar servicios de habitación, salón comedor, bar y coctelería, aplicando protocolos de higiene y seguridad vigentes.</p> <p>Asesora y orienta a los clientes, informando sobre atractivos turísticos de la zona y aspectos históricos, culturales y geográficos, de acuerdo con las necesidades, y demandas del turista, contemplando los protocolos existentes y normas legales vigentes.</p> <p>Aplica en la comunicación con los clientes herramientas de inglés instrumental e incorpora además a su trabajo el uso de herramientas informáticas y tecnológicas específicas del área, establecidas en la empresa.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Carmen Gloria Olivos Cabrera</b> colivosc@enac.cl +56 2 2473 8891
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://enac.cl/web2018/carrera/administracion/tecnico-en-hoteleria-y-turismo/">http://enac.cl/web2018/carrera/administracion/tecnico-en-hoteleria-y-turismo/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Centro de Formación Técnica Estatal del Maule
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>3 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Formación y Práctica en las Organizaciones – 30 horas – 2do semestre</li> <li>· Formación y práctica en las Organizaciones – 30 horas – 4to semestre</li> <li>· Práctica Laboral – 540 horas – 5to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Organizaciones del sector turístico, agencias de viajes, empresas de transporte turístico, tour operador, consultoras turísticas, oficinas de turismo, guía turístico, innovador turístico, viñas, centros de eventos, apoyo en la operación de rutas turísticas, proyectos inmobiliarios asociados a destinos regionales y nacionales. Además, estará facultado para iniciar emprendimientos propios y/o prestar servicios en su área de especialidad.
<b>Competencias genéricas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Comunica y recibe información especializada de su área y otras afines, a través de medios y soportes adecuados en diversos contextos.</li> <li>· Analiza críticamente y genera información de acuerdo a criterios y parámetros establecidos por la organización para responder a las necesidades propias de sus funciones.</li> <li>· Trabaja planificando colaborativamente en funciones o procesos específicos de su área, coordinándose con equipos de trabajo en diversos contextos</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	<p>El Técnico de Nivel Superior en Turismo del Centro de Formación Técnica de la Región del Maule, es capaz de apoyar el diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos, colaborando en la promoción del patrimonio natural, cultural, gastronómico, costumbrista y enológico, siendo eficiente en el uso de los recursos, la utilización intensiva de tecnologías de la información y comunicaciones, la aplicación de herramientas de gestión y calidad, en beneficio de los servicios prestados, aplicando criterios de sustentabilidad en su área de desempeño.</p> <p>Comunicar desde lo oral y lo escrito, nivel intermedio de manera fluida (B1 correspondiente al Marco Común Europeo).</p> <p>Ejecutar procesos administrativos de diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos. considerando la utilización de herramientas de gestión.</p> <p>Generar información sistematizada de diseño y operación de productos turísticos de diversos destinos, mediante el uso de tecnologías de la información y comunicación.</p> <p>Desempeñar labores de soporte para la operación de productos turísticos, en beneficio de la calidad de los procesos operacionales.</p> <p>Ejecutar control de procesos de la puesta en valor del patrimonio natural, cultural, gastronómico, costumbrista y enológico de manera coherente a la experiencia propuesta, para asegurar la calidad del servicio prestado en las diferentes áreas de desempeño.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Guía de Turismo General - ChileValora
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Paola Norambuena Jorquera</b>                  Jefa de Carrera TNS en Turismo                  pnorambuena@cftmaule.cl                  +56 73 228 2678</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://cftmaule.cl/html/carreras?k=GR02384&amp;q=09&amp;d=1B543A==">https://cftmaule.cl/html/carreras?k=GR02384&amp;q=09&amp;d=1B543A==</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	CFT Del Medio Ambiente IDMA
<b>Carrera</b>	<b>ECOTURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Nivel Superior en Ecoturismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 360 horas - 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	El Egresado en Ecoturismo, puede desempeñarse como guía ecoturístico, agente de viajes, consultor en turismo sustentable. Planificador y gestor de destinos, evaluador de proyectos y administrador de empresas turísticas tales como: Tour operadores, mayoristas, agencias de viajes, oficinas de información y/o promoción en turismo. Consultorías, corporaciones turísticas, centros de eventos y congresos organizaciones y/o instituciones públicas. Asesorías a comunidades rurales, cooperación en la realización de emprendimientos ecoturísticos locales. Cuenta con las competencias para trabajar de manera independiente en el desarrollo de emprendimientos ecoturísticos propios.
<b>Competencias genéricas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Conciencia ambiental</li> <li>· Responsabilidad</li> <li>· Solidaridad</li> <li>· Compromiso</li> <li>· Conciencia Ética</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Planificar un espacio territorial en forma sustentable para el desarrollo de las actividades ecoturísticas.</p> <p>Aplicar la cadena de valor en el servicio al cliente para una atención de calidad, determinado por los organismos del estado.</p> <p>Seleccionar componentes de la biodiversidad para destacarlos en programas ecoturísticos que se desarrollen en los ecosistemas nacionales.</p> <p>Desarrollar las técnicas de guiado y excursionismo en rutas planificadas, de acuerdo con la planificación del espacio territorial y la calidad del servicio</p> <p>Diseñar proyectos ecoturísticos utilizando procedimientos de productividad y rentabilidad.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Certificación de Monitor de No Deje Rastros (Leave No Trace) entregada por National Outdoors Leaderships School (NOLS)</li> <li>· Certificación como Guía de Birdwatching</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Carlos Sarmiento Seguel</b> carlos.sarmiento@idma.cl
<b>Link sitio web</b>	www.idma.cl



<b>Nombre institución</b>	CFT Del Medio Ambiente IDMA
<b>Carrera</b>	<b>TURISMO Y HOTELERÍA SUSTENTABLE</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo y Hotelería Sustentable</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 360 horas - 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	El egresado de Turismo y Hotelería Sustentable podrá incorporarse a empresas del sector turístico, desarrollándose en áreas tales como: hoteles, resorts y complejos turísticos, restaurantes, compañías organizadoras y productoras de eventos. Compañías especializadas en animación y recreación turística, líneas aéreas, dirección y promoción de programas específicos en forma autónoma o en coordinación con otras empresas, agencias de viajes o tour operadores.
<b>Competencias genéricas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Conciencia ambiental</li> <li>· Responsabilidad</li> <li>· Solidaridad</li> <li>· Compromiso</li> <li>· Conciencia Ética</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Conocer la técnica y la teoría del turismo con el propósito de planificar un espacio territorial en forma sustentable.</p> <p>Diseñar emprendimientos productivos en las modalidades de turismo y aplicar la cadena de valor en el servicio al cliente para una atención de calidad.</p> <p>Identificar la gestión de los servicios hoteleros y de calidad del negocio hotelero y la excelencia en el servicio</p> <p>Desarrollar las técnicas de guiado patrimonial, innovando en los destinos y en los atractivos turísticos.</p> <p>Conocer los fundamentos teóricos y técnicos de la traducción e interpretación del idioma inglés/español y del idioma portugués/español y su aplicación a un guía de turismo, hotelería, turismo inclusivo, hotelería, turismo de cruceros y counter de aeropuerto</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Certificación como Guía Turístico en Técnicas Interpretativas Patrimoniales</li> <li>· Certificación como Guía Inclusivo</li> <li>· Certificación como Sommelier de Restaurant</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Carlos Sarmiento Seguel</b> carlos.sarmiento@idma.cl
<b>Link sitio web</b>	www.idma.cl

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	CFT Escuela Culinaria Francesa
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional</b> (Diplôme Supérieur Ecole Culinaire Française)
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>3 prácticas:</b> · Práctica I - 2do Semestre - 160 Horas · Práctica II - 3er Semestre - 160 Horas · Práctica III - 4to Semestre - 160 Horas
<b>Campo Laboral</b>	El egresado de ECOLE además de prepararlos en cocina y pastelería internacional, somos una escuela que entrega las herramientas necesarias para que ellos puedan emprender en la industria gastronómica; tales como restaurantes, pastelerías y negocios gastronómicos de alto nivel.
<b>Competencias genéricas</b>	Perseverante cuando les toca emprender en Chile o el mundo; Riguroso con el uso de técnicas; trabajo en equipo para el logro de sus objetivos; Comunicación para los que aprenden; creatividad e innovación.
<b>Perfil egreso</b>	Las áreas del perfil de egreso comprenden el objetivo y las tareas para lograrlo de acuerdo con el siguiente detalle: <b>Área del mundo gastronómico</b> Elabora preparaciones de la cocina internacional, utilizando técnicas de vanguardia, innovando de acuerdo con las tendencias actuales, avances tecnológicos y científicos, incorporando conocimientos en mixología. Elabora preparaciones de la pastelería internacional, utilizando técnicas de vanguardia, innovando de acuerdo con las tendencias actuales, avances tecnológicos y científicos, incorporando conocimientos en mixología. <b>Área de Alimentación</b> Desarrolla la producción considerando las normas de seguridad y sanitarias de acuerdo con las características de la operación gastronómica. Conoce y aplica conceptos de la ciencia biológica y de la nutrición en el ejercicio laboral. <b>Área de Emprendimiento</b> Gestiona servicios productivos gastronómicos, utilizando aspectos administrativos, de costos, contables, de recursos humanos, tanto como dependiente o independiente. Desempeña labores en el sector productivo aplicando normas de comportamiento y relaciones humanas de excelencia, ejercitando una comunicación fluida de respeto y empatía. <b>Área de Idioma</b> Emplea un lenguaje técnico gastronómico a partir del idioma francés, permitiendo una comunicación fluida con los miembros del equipo de trabajo, clientes y colaboradores.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Marta Ramirez</b> mramirez@escuelaculinaria.cl +56 2 2375 4621 / +56 2 2206 9723
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://escuelaculinaria.cl/nuestra-carrera.php">https://escuelaculinaria.cl/nuestra-carrera.php</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA ICEL
<b>Carrera</b>	<b>COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	TÉCNICO EN NIVEL SUPERIOR EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres lectivos y 1 semestre de práctica y titulación
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica profesional:</b> 450 horas - una vez egresado
<b>Campo Laboral</b>	Hoteles, Restaurantes, Clínicas y hospitales, Casinos institucionales, Cruceros, Empresas de banquetería, Cadenas de supermercados y Proyectos independientes de gastronomía.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Operar los equipos y las herramientas tecnológicas utilizadas en la gestión administrativa, que le permiten elaborar documentación de texto, hojas de cálculo y presentaciones gráficas mediante herramientas software.</p> <p>Comunicarse en forma efectiva con superiores, clientes y compañeros de trabajo, de manera individual y colectiva, creando ambientes cordiales y de respeto.</p> <p>Demostrar respeto por la diversidad, trabajando y tratando con dignidad y sin hacer distinciones entre mujeres y hombres de distintos orígenes, nivel socio económico, etnias y culturas.</p> <p>Demostrar responsabilidad, puntualidad y respeto por sus compromisos, labores y horarios.</p>
<b>Perfil egreso</b>	Se desempeña en el área gastronómica y de servicios de alimentación colectiva independiente y en empresas, desarrollando actividades como ayudante de cocina, bodega, ayudantes de panadería y pastelería, ayudante de comedor, bar y banquetes, supervisado por el maestro o encargado del área de comedores, manejando herramientas y utensilios propios de una cocina, así como equipamiento semi-industrial, e industrial en el área de producción.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Jacqueline Cancino</b> practicas@icel.cl +56 2 2496 1673
<b>Link sitio web</b>	www.icel.cl

 ESCANÉAME  
 PARA MAYOR  
 INFORMACIÓN


<b>Nombre institución</b>	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA ICEL
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN TURISMO Y HOTELERÍA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Nivel Superior en Turismo y Hotelería</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres lectivos y 1 semestre de práctica y titulación
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica profesional:</b> 450 horas – una vez egresado
<b>Campo Laboral</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Agencias y operadores turísticos</li> <li>· Hoteles y empresas de hospedaje, albergues y hostales</li> <li>· Oficinas de información turística</li> <li>· Empresas de turismo de intereses especiales</li> <li>· Guía de turismo</li> <li>· Empresas de alojamiento turístico</li> <li>· Organismos públicos y privados</li> </ul>
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Operar los equipos y las herramientas tecnológicas utilizadas en la gestión administrativa, que le permiten elaborar documentación de texto, hojas de cálculo y presentaciones gráficas mediante herramientas software.</p> <p>Comunicarse en forma efectiva con superiores, clientes y compañeros de trabajo, de manera individual y colectiva, creando ambientes cordiales y de respeto.</p> <p>Demostrar respeto por la diversidad, trabajando y tratando con dignidad y sin hacer distinciones entre mujeres y hombres de distintos orígenes, nivel socio económico, etnias y culturas.</p> <p>Demostrar responsabilidad, puntualidad y respeto por sus compromisos, labores y horarios</p>
<b>Perfil egreso</b>	Se desempeña en el ámbito turístico, en agencias de viajes, aeropuertos, hoteles, resorts, cruceros, restaurantes, agencias de turismo, agencias de viajes, empresas operadoras de turismo receptivo, aeropuertos., municipalidades, gobiernos regionales y organizaciones gremiales de turismo. Ejecutando procesos de reservas, ventas y promociones de servicios hoteleros y turísticos como también desarrollando funciones en el área de cocina y del departamento de alimentos y bebidas. Siempre bajo la supervisión del profesional encargado de la unidad en que opera.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Curso de Primeros Auxilios (realizado por ACHS)
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Jacqueline Cancino</b> practicas@icel.cl +56 2 2496 1673
<b>Link sitio web</b>	www.icel.cl

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	CENTRO FORMACIÓN TÉCNICA INACAP
<b>Carrera</b>	<b>HOTELERÍA Y SERVICIOS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Servicios</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 360 horas - aprobadas asignaturas del 3er semestre
<b>Campo Laboral</b>	Está preparado para realizar funciones de ejecución y supervisión de hotelería, apoyando la gestión en los departamentos de comercialización, logística, costos, registros de ventas y organización de equipos de trabajo. Sus áreas de inserción laboral se relacionan con organizaciones públicas y privadas de servicio de alojamiento, restauración, entretención, centros de eventos, y emprendimientos propios, tanto en Chile como en el extranjero.
<b>Competencias genéricas</b>	Trabajo en Equipo, Comunicación Oral y Escrita, y Ética Profesional, además de las que constituyen el Sello del Alumno INACAP: Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Se desempeña en la supervisión de check in, check out, asistencia al huésped, housekeeping, operación de habitaciones, y preparación básica de alimentos &amp; 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, en la comunicación en su lengua materna e idioma inglés, y en el aseguramiento de una experiencia satisfactoria, incorporando patrimonio y respetando multiculturalidad, basado en un servicio de excelencia y en las competencias Sello del Alumno INACAP.</p> <p>Se desempeña competentemente en las siguientes áreas, en concordancia con las requeridas para el ejercicio de su profesión. Utiliza protocolos de excelencia, reforzado por el manejo de inglés.</p> <p><b>Área de Desempeño II:</b> Gestión Administrativa de Servicios de Alojamiento y Alimentos &amp; Bebidas:</p> <p>Realiza procesos administrativos en las áreas de reservas, recepción, housekeeping y alimentos &amp; bebidas, actuando de manera ética en el cumplimiento de los estándares de la empresa y normativa vigente.</p> <p>Realiza tareas de comercialización de servicios de alojamiento y alimentos &amp; bebidas, a través de un intercambio de información, orientadas al cumplimiento de políticas y estrategias de venta.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Certificación OPERA
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Cristian Villarroel Navarrete</b> Asesor Nacional Escuela Hotelería, Turismo y Gastronomía cvillarroeln@inacap.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras">https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	CENTRO FORMACIÓN TÉCNICA INACAP
<b>Carrera</b>	<b>TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 360 horas - aprobadas asignaturas del 2do semestre
<b>Campo Laboral</b>	Su campo laboral se relaciona con operadores turísticos, agencias de viajes, transporte turístico, empresas de alojamiento, unidades de turismo comunal, regional y nacional, asociaciones gremiales, corporaciones, consultoras, cámaras de turismo y emprendimientos.
<b>Competencias genéricas</b>	Comunicación oral y escrita / Pensamiento creativo. además de las que constituyen el Sello del Alumno INACAP: Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Es un profesional integral capaz de desempeñarse en la operación y comercialización de productos y servicios, elaboración de experiencias turísticas, contribuyendo al desarrollo territorial sostenible, empleando su capacidad de innovación, emprendimiento, trabajo interdisciplinario y habilidades comunicacionales en español, inglés y un tercer idioma.</p> <p>El ejercicio de su profesión se sustenta en el Código de Ética Mundial del Turismo, en la excelencia, calidad y seguridad de los servicios, en el uso pertinente de recursos tecnológicos, y en su compromiso con el desarrollo local y regional, en coherencia con normas, políticas y tendencias nacionales e internacionales.</p> <p>Se desempeña competentemente en las siguientes áreas, en concordancia con las requeridas para el ejercicio de su profesión:</p> <p><b>Área de Desempeño I:</b> Operación y Comercialización de Experiencias Turísticas:</p> <p><b>Competencia 1:</b> ejecuta planes de comercialización y marketing considerando medios digitales, basándose en herramientas tecnológicas pertinentes de acuerdo con los requerimientos de organizaciones públicas y privadas.</p> <p><b>Competencia 2:</b> realiza operaciones turísticas, asegurando su excelencia, con respeto y tolerancia a la diversidad, de acuerdo con normativas de calidad y parámetros de sostenibilidad en base al contexto sociocultural.</p> <p><b>Área de Desempeño II:</b> Gestión de Empresas y Destinos Turísticos</p> <p><b>Competencia 1:</b> desarrolla experiencias turísticas sostenibles, aportando valor a la gestión de empresas, destinos y a la satisfacción del visitante, considerando diseño estratégico, normativas y tendencias de la industria.</p> <p><b>Competencia 2:</b> ejecuta planes y programas de la gestión de destinos, considerando a la cadena de valor y realidad territorial, aportando al desarrollo inteligente y sostenible del destino.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Certificación monitor NDR</li> <li>· Certificaciones SABRE</li> <li>· Certificación Google (marketing digital)</li> <li>· Convenio certificación voluntaria primero auxilios WRF</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Cristian Villarroel Navarrete</b> Asesor Nacional Escuela Hotelería, Turismo y Gastronomía cvillarroeln@inacap.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras">https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	CENTRO FORMACIÓN TÉCNICA INACAP
<b>Carrera</b>	<b>GASTRONOMÍA INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 360 horas - aprobadas asignaturas del 3er semestre
<b>Campo Laboral</b>	Podrá desempeñarse principalmente en establecimientos gastronómicos tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts y empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios.
<b>Competencias genéricas</b>	Resolución de problemas / Trabajo en equipo / Ética profesional / Pensamiento creativo. Además de las que constituyen el Sello del Alumno INACAP: Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Está capacitado para realizar la producción gastronómica, atender las necesidades y requerimientos del cliente, y 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 Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP.</p> <p>Realiza preparaciones culinarias saladas y dulces, de acuerdo con el proceso de producción, respetando normas, estándares de calidad y sustentabilidad, tanto en emprendimientos propios como de terceros, utilizando variables para la resolución de problemas.</p> <p>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 con normas de higiene, seguridad y sustentabilidad.</p> <p>Comercializa productos y servicios gastronómicos rentables, tanto en emprendimientos propios como de terceros, realizando procesos de costeo y venta, y actuando de manera ética en el cumplimiento de la normativa vigente e indicadores de calidad exigidos.</p> <p>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.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Susana Martínez</b> Asesor Gastronomía Dirección Escuela Hotelería, Turismo y Gastronomía smartinez@inacap.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.inacap.cl/tportalvp/hotelaria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras">https://www.inacap.cl/tportalvp/hotelaria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Centro de Formación Técnica Juan Bohon
<b>Carrera</b>	<b>GASTRONOMÍA Y COCINA INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Gastronomía y Cocina Internacional</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres plan de estudios y 1 semestre proceso de titulación
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 1er semestre: pasantía 30 horas</li> <li>· 2do semestre: pasantía 40 horas</li> <li>· 3er semestre: pasantía 40 horas</li> <li>· 4to semestre: pasantía 40 horas</li> <li>· 5to semestre: práctica laboral de 400 horas</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Puede desempeñarse en diferentes establecimientos hoteleros, de comidas y bebidas, en restaurantes clásicos, fast – food, casinos, fábrica de preparados, catering, clubes privados, clínicas, hospitales, cruceros de turismo, servicios express de comidas preparadas y toda una multiplicidad de amantes de la buena mesa, así como el ejercicio libre de su profesión.
<b>Competencias genéricas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Trabajar en equipo.</li> <li>· Identificar, plantear y resolver problemas.</li> <li>· Actuar con autonomía e iniciativa personal.</li> <li>· Actuar éticamente.</li> <li>· Disposición para el trabajo</li> <li>· Actuar con responsabilidad.</li> <li>· Aplicar criterios y normas de comportamiento preventivo</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Se encuentra capacitado para elaborar ofertas gastronómicas culinarias básicas y avanzadas en cocina tradicional chilena e internacional tanto dulce como salada, manteniendo en todo momento condiciones de higiene y seguridad, cumpliendo con los estándares de empresa y normativa vigente.</p> <p><b>Competencias técnicas:</b> Manejar de forma adecuada y segura los utensilios y equipamientos existentes en una cocina profesional. Aplicar normas de higiene en las tareas realizadas en una cocina. Elaborar preparaciones culinarias saladas y dulces, utilizando las técnicas de acuerdo con proceso de producción. Elaborar preparaciones culinarias con identidad gastronómica regional, nacional e internacional, dulce y salada, controlando la calidad y seguridad de las diferentes etapas de la producción. Manejar diferentes métodos de cocción e identificar el tipo de alimento y sus cualidades organolépticas, según sea el método aplicado. Aplicar técnicas de montaje de platos y buffet con un enfoque moderno, acorde a requerimientos. Manejar técnicas de administración hotelera, básicas, para apoyar establecimientos gastronómicos y desarrollo de su propio emprendimiento. Manejar técnicas de servicio de bar y comedor.</p> <p>Manejar normas de seguridad pertinentes a un establecimiento gastronómico. Diseñar y/o colaborar en la elaboración de cartas y menús, considerando aspectos nutricionales, rendimiento y costos de los insumos. Comunicar información a pares, proveedores y clientes, de manera oral y escrita en lengua materna e inglés a nivel intermedio, considerando los procesos productivos y usuarios.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Edith Rivera Hidalgo</b> Directora Académica eriverah@juanbohon.cl +51 2 215 303</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.juanbohon.cl">www.juanbohon.cl</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Centro de Formación Técnica Lota Arauco de la Universidad de Concepción
<b>Carrera</b>	<b>GESTIÓN TURÍSTICA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico Nivel Superior en Gestión Turística</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 400 horas – 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Este técnico podrá 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.
<b>Competencias genéricas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Trabajar en Equipo</li> <li>· Resolver Desafíos Reales</li> <li>· Responsabilidad Social</li> <li>· Espíritu Emprendedor</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Este técnico podrá 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>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Danilo Alarcón Burgos</b>                  Jefe Departamento Práctica laboral                  danilo.alarcon@cftla.cl                  +41 2 262 531</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.cftla.cl">www.cftla.cl</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA LOTA ARAUCO DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
<b>Carrera</b>	<b>TURISMO Y GASTRONOMÍA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Nivel Superior en Turismo y Gastronomía</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 400 horas - 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Este técnico podrá desempeñarse como informante turístico, organizador de eventos y/o actividades turísticas, guía y/o animador. Además, se puede insertar en establecimientos de la industria gastronómica como hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centros de eventos entre otros.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Trabajar en Equipo: Demostrar integración y colaboración de forma activa en la consecución de objetivos comunes con otras personas, áreas y organizaciones.</p> <p>Resolver Desafíos Reales: Resolver desafíos reales a través de la búsqueda y selección de información para desarrollar una tarea o solucionar un problema.</p> <p>Responsabilidad Social: Mostrar un rol activo como ciudadano, comprometiéndose con su medio social, natural y cultural.</p> <p>Espíritu Emprendedor: Mostrar convicción para innovar en su área, tomando decisiones y asumiendo riesgos para alcanzar los objetivos deseados.</p>
<b>Perfil egreso</b>	La formación recibida por este técnico le permitirá apoyar y reforzar el desarrollo del sector turístico regional y nacional, con competencias en la elaboración, operación y comercialización de productos y servicios y en la planificación y producción de oferta gastronómica, contribuyendo al desarrollo territorial sostenible empleando su capacidad de innovación, emprendimiento, trabajo interdisciplinario y habilidades comunicacionales en español e inglés.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Danilo Alarcón Burgos</b> Jefe Departamento Práctica laboral danilo.alarcon@cftla.cl +41 2 262 531
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.cftla.cl">www.cftla.cl</a>



<b>Nombre institución</b>	CFT Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN NIVEL SUPERIOR EN TURISMO Y HOTELERÍA</b>	
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Nivel Superior en Turismo y Hotelería</b>	
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres	
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica profesional:</b> 500 horas - al terminar el 4to semestre	
<b>Campo Laboral</b>	<p>Se puede desarrollar en instituciones, tanto públicas como privadas, tales como hoteleras, agencias de viaje, tour operadores, líneas aéreas y otras empresas del sector turismo.</p> <p>Tendrá los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para reconocer recursos, atractivos y productos turísticos, operando, coordinando, diseñando, administrando, comercializando y desarrollando proyectos, ofertas y negocios turísticos, integrando los parámetros de calidad de acuerdo con las exigencias y tendencias actuales del espectro turístico global en el que se inserta.</p> <p>Asimismo, tendrá una visión del servicio turístico con respeto al entorno natural y cultural, incorporando variables ambientales, sociales y culturales propias del servicio.</p>	
<b>Competencias genéricas</b>	Expresión Oral y Escrita, Servicio al Cliente, Resolución de conflictos, Trabajo en Equipo, Resiliencia y Empatía.	
<b>Perfil egreso</b>	<p>Profesional capaz de coordinar, administrar, comercializar y prestar apoyo en proyectos, ofertas y negocios turísticos y hoteleros, integrando los parámetros de calidad de acuerdo con las exigencias y tendencias actuales de la industria turística global en el que se inserta.</p> <p>Posee una visión del turismo y hotelería complementada con sólidos conocimientos de la administración, la que manejará con criterios de eficiencia, competitividad y calidad, conocedor de las buenas relaciones humanas y públicas. Su capacidad incluye el planificar, organizar, dirigir, y controlar empresas turísticas y hoteleras, sean propias o de terceros, haciendo énfasis en el respeto de los valores y la ética en el ejercicio profesional, aplicando los procedimientos y software de gestión de programas turísticos y operando sistemas de reservas aéreas y reservas hoteleras de acuerdo con las necesidades de los clientes. Por último, maneja conocimientos del idioma inglés y del portugués para el ejercicio de su profesión.</p>	
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Asistente de Agencia de Viajes, Eventos y Actividades Turísticas, Asistente de Guiados nacionales y Actividades Turísticas, Asistente de Servicios Turísticos, Taller de Primeros Auxilios (12 horas), Taller de Servicio al cliente (20 horas), Taller de Expresión oral y escrita (20 horas), Taller de Maridaje (12 horas).	
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Carolina Gacitúa</b> carolina.gacitua@cftpucv.cl +32 2 273 875</p>	<p><b>Catalina Petersen</b> catalina.petersen@cftpucv.cl +32 2 273 875</p>
<b>Link sitio web</b>	www.cftpucv.cl	

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	CFT Pontificia Universidad Católica de Valparaíso		
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL</b>		
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico Nivel Superior en Gastronomía Internacional</b>		
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres más la práctica profesional		
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 500 horas - al término del 4to semestre		
<b>Campo Laboral</b>	Se podrá desempeñar en Empresas de servicios de alimentación, Restaurantes de todo tipo de comidas, casinos industriales, hospitales, clínicas, Hoteles, Centros vacacionales, Eventos de todo tipo, Cruceros, Casinos de Empresas, resort, lodges, empresas de catering, hostellings, clubes sociales, Empresas de Banquetes y Eventos Particulares. Los cargos a desempeñar son Chef ejecutivo, ayudante de Chef, ayudante de pastelería y repostería, brigadas de cocina, encargado de compras y abastecimiento, jefe de servicios, especialista en eventos y emprendimientos.		
<b>Competencias genéricas</b>	Expresión Oral y Escrita, Servicio al Cliente, Resolución de conflictos, Trabajo en Equipo, Resiliencia y Empatía.		
<b>Perfil egreso</b>	Es capaz de ejecutar las actividades de pre-elaboración, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias, así como también conocimientos en vinos bebidas y licores, aplicando herramientas de administración y gestión, siguiendo los estándares de calidad en el marco de las normas de higiene y seguridad correspondiente. Ha de velar por la inocuidad de los alimentos y manejar en forma adecuada los espacios, maquinarias y equipos, así como los procesos de compra y almacenamiento de los materiales necesarios para la producción gastronómica. Alcanza destreza física para soportar la presión y extenuantes jornadas de producción. Maneja y aplica los conceptos generales de Cocina Nacional e Internacional con una alta orientación al servicio, empatía y tolerancia a la frustración. Posee habilidad motriz, capacidad para trabajar en equipo una actitud positiva, iniciativa, pensamiento crítico y actuación coherente para la ejecución de tareas; manejo de lengua extranjera inglés y francés a nivel básico y computación a nivel usuario.		
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<table border="0"> <tr> <td><b>Carolina Gacitúa</b> carolina.gacitua@cftpucv.cl +32 2 273 875</td> <td><b>Catalina Petersen</b> catalina.petersen@cftpucv.cl +32 2 273 875</td> </tr> </table>	<b>Carolina Gacitúa</b> carolina.gacitua@cftpucv.cl +32 2 273 875	<b>Catalina Petersen</b> catalina.petersen@cftpucv.cl +32 2 273 875
<b>Carolina Gacitúa</b> carolina.gacitua@cftpucv.cl +32 2 273 875	<b>Catalina Petersen</b> catalina.petersen@cftpucv.cl +32 2 273 875		
<b>Link sitio web</b>	www.cftpucv.cl		

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Centro de Formación Técnica San Agustín
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Intermedia - 120 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica Profesional - 540 horas - 5to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	<p>Puede desempeñarse en diferentes servicios turísticos, gestionando, organizando, programando, operando y ejecutando labores en empresas turísticas.</p> <p>Las áreas de desempeño son: Actividad turística, Turismo Sustentable Nacional e Internacional, Comunicación oral y escrita en idioma inglés y Gestión y ejecución de Emprendimientos Turísticos</p>
<b>Competencias genéricas</b>	Excelencia, Tolerancia, Respeto a las Personas, Responsabilidad Social, Cooperación
<b>Perfil egreso</b>	<p>Desarrolla las competencias que le permiten desempeñarse con seguridad en prácticas enfocadas hacia las buenas relaciones humanas, la comunicación efectiva, el servicio al cliente y el respeto por el patrimonio.</p> <p>Analiza la estructura de la actividad turística en todos sus niveles, teniendo en cuenta los componentes del desarrollo turístico sostenible, sus ventajas, así como con sus limitaciones y riesgos en relación con las normativas y estándares de calidad de la industria.</p> <p>Evalúa las costumbres y prácticas del sector en su vertiente nacional e internacional, así como las peculiaridades inherentes a las diferentes áreas económicas, de patrimonio y cultura.</p> <p>Utiliza diversas técnicas de la comunicación que faciliten la atención y servicio al turista según estándares de calidad de la industria.</p> <p>Gestionar para el turismo y emprendimiento las vías de acceso a los mercados turísticos, detectando oportunidades y amenazas en los diferentes mercados, con respeto de las normativas y estándares de la industria.</p> <p>Escoger respuestas a demandas y tareas de forma adecuada a su contexto.</p> <p>Evaluar el impacto de sus acciones y decisiones en contextos personales, sociales y laborales, procurando promover el bien común en la práctica de su profesión, apoyado en los valores y principios institucionales.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Cristian Osses</b>                  Jefe de Carrera                  cristian.osses@cftsanagustin.cl                  +73 2 215 311</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.cftsanagustin.cl/carreras-tecnicas/">https://www.cftsanagustin.cl/carreras-tecnicas/</a>





<b>Nombre institución</b>	Centro de Formación Técnica Santo Tomás
<b>Carrera</b>	<b>GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Nivel Superior en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica intermedia -200 horas - luego del 2do semestre</li> <li>· Práctica laboral - 400 horas - al finalizar el 4to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilizar las herramientas básicas para resolución de problemas de acuerdo con los requerimientos del mundo laboral y académico</li> <li>· Comunicarse de manera efectiva</li> <li>· Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo</li> <li>· Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Planificar y diseñar carta y menú, considerando preparaciones de alimentos y bebidas que satisfagan las necesidades de los clientes de acuerdo con el tipo empresa, respetando aspectos culturales y estructura de costos, utilizando herramientas tecnológicas, de acuerdo con necesidades del mercado, resguardando las condiciones higiénicas y de seguridad del ambiente donde se desarrolla la producción gastronómica.</p> <p>Elaborar preparaciones de alimentos básicos de cocina, pastelería, panadería y repostería, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes en restauración y cocina industria.</p> <p>Elaborar preparaciones de alimentos de los cuartos frío y caliente de la cocina nacional e internacional, según procedimientos establecidos. Elaborar preparaciones de repostería nacional e internacional. Elaborar preparaciones de bebidas alcohólicas y analcohólicas. 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 y tendencias existentes, según tipo de empresa. Administrar insumos y productos, conforme a su naturaleza, requerimientos de cada preparación, ejecutando sus funciones en base a las técnicas gastronómicas asociadas, procedimientos de la empresa y normativas vigentes de higiene y seguridad.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Accede a certificarse en: Alimentación Industrial o Servicio de Alimentos y Bebidas.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	dperezl@santotomas.cl
<b>Link sitio web</b>	www.santotomas.cl





<b>Nombre institución</b>	Centro de Formación Técnica Santo Tomás
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN HOTELERÍA Y TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica intermedia - 200 horas - al término del 2do semestre</li> <li>· Práctica laboral - 400 horas - al término del 4to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Utilizar las herramientas básicas para resolución de problemas de acuerdo con los requerimientos del mundo laboral y académico</p> <p>Comunicarse de manera efectiva</p> <p>Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo</p> <p>Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social</p>
<b>Perfil egreso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificar, coordinar y programar servicios turísticos, respondiendo a las demandas de los clientes manteniendo una relación cordial con el huésped. Comunicarse de manera efectiva con el cliente, tanto en español como en inglés, logrando empatía y calidad en el servicio hotelero y turístico.</li> <li>· Aplicar sistemas de administración efectivos, utilizando herramientas tecnológicas en la generación de cuentas, control de presupuestos y cotizaciones.</li> <li>· Desarrollar el proceso de reserva y venta de habitaciones y otras dependencias del hotel, asesorando a los clientes según sus necesidades</li> <li>· Proporcionar servicios de habitaciones de calidad según necesidades de los clientes demostrando disposición al servicio.</li> <li>· Ejecutar un servicio de calidad en alimentos y bebidas, con responsabilidad y respeto, según características de los clientes y tipo de empresa.</li> <li>· Realizar preparaciones de bebidas alcohólicas y analcohólicas, aplicando procedimientos técnicos y tendencias.</li> <li>· Ejecutar todas sus funciones de acuerdo con protocolos existentes, según el tipo de empresa y normativa vigente.</li> </ul>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Las certificaciones pueden ser - Servicio de Recepción y habitaciones - Ventas de Servicios Turísticos - Servicio de Alimentos y Bebidas - Servicio de Eventos y Banquetería.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	dperezl@santotomas.cl
<b>Link sitio web</b>	www.santotomas.cl



<b>Nombre institución</b>	Centro de Formación Técnica Santo Tomás
<b>Carrera</b>	<b>SERVICIOS AEROCOMERCIALES Y TRANSPORTES TURÍSTICOS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Servicios Aerocomerciales y Transportes Turísticos</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Intermedia - 200 horas - al término del 2do semestre</li> <li>· Práctica Laboral - 400 horas - al término del 4to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Es capaz de atender y asistir clientes y público en general en los servicios de transportes turísticos, aerocomerciales, terrestres y acuáticos mediante procedimientos de programación turística y normativa vigente.
<b>Competencias genéricas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilizar las herramientas básicas para resolución de problemas de acuerdo con los requerimientos del mundo laboral y académico</li> <li>· Comunicarse de manera efectiva</li> <li>· Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo</li> <li>· Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Comunicarse de manera efectiva, mediante herramientas de desarrollo personal y técnicas de protocolos vigentes para el servicio al cliente.</p> <p>Operar servicios aeronáuticos y navieros, de acuerdo con normativa vigente, para atención y despacho de pasajeros, carga y transportes turísticos.</p> <p>Manejar rutas y destinos geográficos turísticos aplicando normativa vigente, según los requerimientos de pasajeros y carga.</p> <p>Programar viajes para pasajeros utilizando sistemas de distribución, técnicas de comercialización y administración, según normativa vigente.</p> <p>Comunicarse en idioma inglés a nivel usuario autónomo, utilizando el lenguaje técnico de área para desempeñarse en los distintos ámbitos del turismo.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	A lo largo de la carrera, el estudiante puede optar a recibir dos certificaciones académicas, aprobando las asignaturas establecidas para ello. Las certificaciones pueden ser: - Servicios Aerocomerciales - Servicios de Carga
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	dperezl@santotomas.cl
<b>Link sitio web</b>	www.santotomas.cl



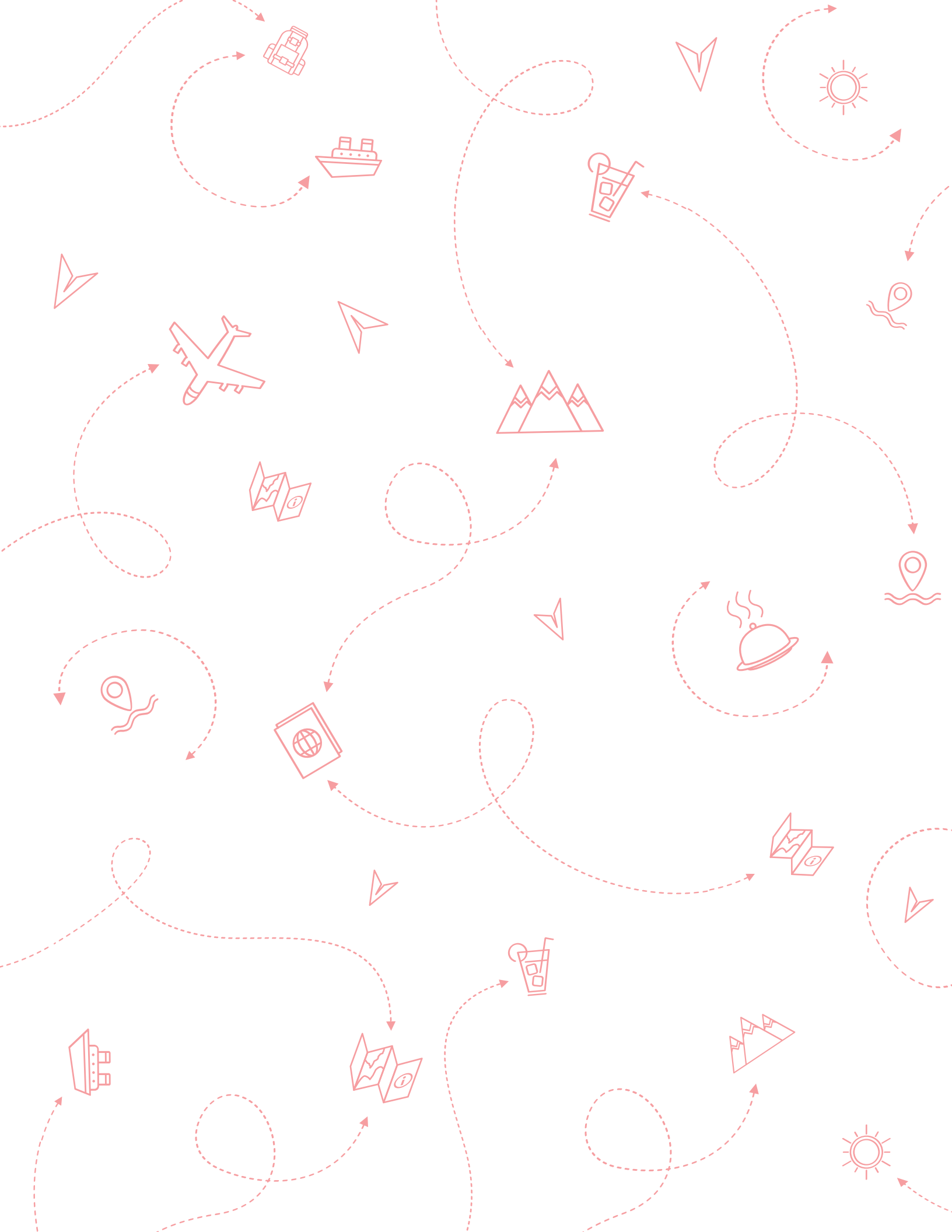
<b>Nombre institución</b>	Centro de Formación Técnica Santo Tomás
<b>Carrera</b>	<b>TURISMO AVENTURA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo Aventura</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 400 horas - al finalizar el 4to semestre de estudios
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilizar las herramientas básicas para resolución de problemas de acuerdo con los requerimientos del mundo laboral y académico</li> <li>· Comunicarse de manera efectiva</li> <li>· Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo</li> <li>· Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	<p>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 la región. Manejar herramientas de administración de recursos humanos. Aplicar herramientas de administración y contabilidad básicas que se utilizan en las distintas empresas turísticas. Promocionar productos y servicios turísticos de acuerdo con las necesidades del mercado.</p> <p>Formular y evaluar proyectos y oportunidades de negocios turísticos sustentables. Planificar el servicio turístico en bases a las actividades ofrecidas. Ejecutar el programa y servicio, vendido conforme a lo planificado, a los de acuerdo con las necesidades actuales. Evaluar los resultados del servicio y programa turístico. Comunicarse de manera efectiva con pasajeros y huéspedes en el idioma español e inglés. Ejecutando sus labores de acuerdo con las necesidades del cliente, procedimientos de la empresa y normativas vigentes.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	A lo largo de la carrera, el estudiante puede optar a recibir dos certificaciones académicas, aprobando las asignaturas establecidas para ello. Las certificaciones son: Guía de Turismo y Gestión de Proyectos de Ecoturismo.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	rodrigoalatemu@santotomas.cl
<b>Link sitio web</b>	www.santotomas.cl

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Centro de Formación Técnica de la Universidad de Valparaíso
<b>Carrera</b>	<b>COCINA INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Cocina Internacional</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 500 horas - al término y aprobación del 4to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Este profesional está bajo el mando del Chef Ejecutivo, jefe de operaciones o Gerente de Alimentos y Bebidas o Administrador de Restaurantes. 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.
<b>Competencias genéricas</b>	El Técnico de Nivel Superior en Cocina Internacional posee una formación actitudinal sólida en: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Principios éticos</li> <li>· Actitud de servicio</li> <li>· Alto sentido de responsabilidad con una visión global del entorno profesional, tanto en restaurantes como en hoteles</li> <li>· Trabajo en equipo.</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	Este profesional técnico, está preparado para comprender las necesidades del cliente externo e interno, adaptándose a los requerimientos y exigencias de quienes solicitan sus servicios en forma eficiente, organizado, dinámico y actualizado. Aplicando los conocimientos, estrategias y técnicas para la elaboración de alimentos y bebidas; planeando y evaluando las actividades y proyectos en la industria gastronómica. 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.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>David Soto Ravanal</b> david.soto@cft.uv.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://cft.uv.cl/sitio/index.php/carreras/27-tecnico-nivel-superior-en-cocina-internacional">https://cft.uv.cl/sitio/index.php/carreras/27-tecnico-nivel-superior-en-cocina-internacional</a>













# **INSTITUTOS PROFESIONALES (IP)**

<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional AIEP
<b>Carrera</b>	<b>GASTRONOMÍA INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Nivel Superior en Gastronomía Internacional</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres con título AIEP + 1 semestre de proceso de titulación
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	El Técnico en Gastronomía Internacional podrá desempeñarse en empresas o instituciones que ofrezcan servicio de preparación de alimentos, así como en restaurantes y hoteles. Asimismo, podrá generar sus propios espacios de trabajo, a través la creación y gestión de empresas y la prestación de servicios en el ámbito de la gastronomía, banquetería y pastelería.
<b>Competencias genéricas</b>	Elaborar preparaciones gastronómicas de acuerdo a criterios de sustentabilidad, considerando los requerimientos de la industria gastronómica y normativa vigente. Ejecutar servicio de bebidas, licores y vinos de acuerdo a los requerimientos de la industria gastronómica y la normativa vigente.
<b>Perfil egreso</b>	El Técnico en Gastronomía Internacional es un técnico de nivel superior con competencias para participar en la elaboración de ofertas gastronómicas en cocina chilena e internacional, servicio de vinos, bebidas y licores, de acuerdo con los estándares de la industria gastronómica y a la legislación vigente, cumpliendo con las condiciones de higiene, seguridad, responsabilidad y sustentabilidad.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Realizar un 5to semestre para obtener Certificación Internacional del Kendall College de la National Louis University (aprobación del 100% de los módulos)
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.aiep.cl/carrera/gastronomia-internacional/67/">https://www.aiep.cl/carrera/gastronomia-internacional/67/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional AIEP
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y RESORTS INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Nivel Superior en Administración Hotelera y Resorts Internacional</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres + 1 semestre de proceso de titulación
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 4to semestre

<b>Campo Laboral</b>	El Técnico en Hotelería y Resort Internacional está capacitado para trabajar en hoteles nacionales e internacionales, hosterías, resorts, lodges, restaurantes, casinos de juegos y casinos institucionales, cruceros y en toda empresa o institución que ofrezca servicio de hospedaje, alimentos y bebidas. Además, puede generar sus propios espacios de trabajo, a través de la creación y gestión de pymes y la realización de consultorías.
<b>Perfil egreso</b>	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 con los estándares de la industria y a la legislación vigente, desde un enfoque de calidad y servicio al cliente y considerando la responsabilidad social y las soluciones sostenibles para los impactos ambientales de dichas operaciones.
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.aiep.cl/carrera/tecnico-en-administracion-hotelera-y-resorts-internacional/68/">https://www.aiep.cl/carrera/tecnico-en-administracion-hotelera-y-resorts-internacional/68/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional AIEP
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres + 1 semestre de proceso de titulación
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	El Técnico de nivel superior en Turismo se podrá desempeñar en instituciones públicas y privadas asociadas a la promoción turística del patrimonio cultural y natural del país, empresas de turismo, operadores de servicios turísticos, agencias de viajes y de transporte, hoteles, resorts, casinos y, en general, en cualquier empresa e institución que promueva y comercialice servicios turísticos a nivel nacional e internacional.
<b>Perfil egreso</b>	Técnico de nivel superior capacitado para ejecutar y participar de procesos operativos, administrativos y comerciales en empresas turísticas, considerando estándares de calidad del servicio como eje en la relación huésped turista. Asimismo, podrá desempeñarse como guía turístico en diferentes áreas, entre las que destaca Naturaleza, Patrimonio e Intereses Especiales, desarrollando además la capacidad de comunicarse de manera instrumental en inglés y portugués, asumiendo la responsabilidad de promover el respeto y sustentabilidad en la relación con el medio ambiente a través de la gestión individual y el trabajo colaborativo.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Certificado de especialidad "Hospitalidad"
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.aiep.cl/carrera/tecnico-en-turismo/69/">https://www.aiep.cl/carrera/tecnico-en-turismo/69/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional Arcos
<b>Carrera</b>	<b>TURISMO SUSTENTABLE</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador Turístico</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 400 horas a partir del quinto semestre
<b>Campo Laboral</b>	Son profesionales y especialistas, cuya formación les permite insertarse en instituciones públicas de planificación, promoción y política turística; centros de iniciativas turísticas; agencias de desarrollo turístico; agencias de intermediación; agencias de organización profesional de congresos, conferencias, convenciones, eventos y exposiciones; empresas de actividades turísticas; además del ejercicio libre de la profesión, en calidad de consultores o emprendedores.
<b>Perfil egreso</b>	Es un profesional capaz de planificar el desarrollo sostenible de un territorio, evaluando el potencial turístico y de explotación de sus recursos naturales, bienes patrimoniales y culturales; y desarrollando estudios de mercado que permitan conocer las relaciones entre éstos y su demanda.  También, es capaz de gerenciar, desde una perspectiva estratégica y operacional, empresas turísticas, de acuerdo a demandas características de los viajeros, proveedores de servicios del destino y otros usuarios o clientes tipo; diseñando ofertas que integren viajes, servicios turísticos, así como programas de excursiones y visitas para su operación regular o bajo demanda, obteniendo rendimientos y satisfaciendo las expectativas de clientes con intereses diversos; que consideren la gestión de contratos de intermediación entre proveedores dentro y fuera del territorio.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Macarena Herrera</b> practicascos@arcos.cl +56 2 2365 7000, anexo 197
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.arcos.cl/turismo-sustentable/">http://www.arcos.cl/turismo-sustentable/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional de Chile
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Gastronomía</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica profesional:</b> 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Principalmente en establecimientos gastronómicos tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resort, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales y centros de eventos; o bien ejercer su profesión libremente a través de la creación y desarrollo de su propia empresa.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Orienta su desarrollo laboral a las necesidades de la industria culinaria y de servicio, tanto a nivel nacional como internacional, adaptándose a la naturaleza de cada empresa del rubro gastronómico.</p> <p>Posee las competencias para desarrollarse en las distintas áreas de la producción gastronómica, cumpliendo con estándares de servicio y producción, generando propuestas de menú considerando factores nutricionales y de rendimiento ajustándose a los costos y respetando el origen de las materias primas, organizando las labores de las brigadas de cocina, ejecutando técnicas de elaboración básica y avanzada cumpliendo con la normativa vigente de seguridad e higiene considerando estándares de sustentabilidad, brindando servicio de restauración que satisfagan las necesidades del cliente considerando los estándares del mercado y comunicándose de forma verbal y escrita en su idioma nativo y en el idioma inglés, con sus superiores, colaboradores y clientes.</p> <p>Se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño técnico, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Certificación académica en habilidades de especialidad (ayudante de cocina, maestro de cocina, ayudante de pastelería, maestro pastelero, garzón) y habilidades en lengua extranjera (por empresa externa)
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.ipchile.cl/carreras/tecnico-en-gastronomia/">https://www.ipchile.cl/carreras/tecnico-en-gastronomia/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional de Chile
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica profesional:</b> 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	<p>Está preparado para desempeñarse en diferentes cargos técnicos de línea o de staff, en distintas empresas del sector turístico e instituciones públicas con orientación turística y en el diseño de experiencias turísticas y apoyo a la gestión territorial local.</p> <p>Su campo laboral se relaciona con operadores turísticos, agencias de viajes, transporte turístico, empresas de alojamiento, unidades de turismo comunal, regional y nacional, asociaciones gremiales, corporaciones, consultoras, cámaras de turismo y emprendimientos. Además, podrá desempeñarse como guía turístico o ejercer libremente su profesión.</p>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Orienta su quehacer laboral en la gestión administrativa y operativa de servicios ofertados, vinculados la variedad de territorios nacionales, recibiendo una formación integral que le permite abarcar así las distintas áreas de la industria turística, orientando su accionar laboral en respetar permanentemente los criterios de sustentabilidad y los principios de responsabilidad turística según el código ético del turismo.</p> <p>El titulado tiene las competencias disciplinares para desarrollarse en distintas empresas u organizaciones del rubro, tanto en el ámbito público como privado, diseñando programas y elaborando productos turísticos, demostrando capacidades para dirigir a pequeña escala la gestión administrativa y operativa de servicios en distintas áreas de la industria turística, tales como alojamientos, alimentación, agencia de viajes y tour operadores, así como también en líneas aéreas y centros de entretenimiento; siendo capaz de comunicarse en inglés y portugués.</p> <p>El Técnico en Turismo se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y consciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Certificación académica en habilidades de especialidad (técnicas de guiado) y habilidades en lengua extranjera (por empresa externa)
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.ipchile.cl/carreras/tecnico-en-turismo/">https://www.ipchile.cl/carreras/tecnico-en-turismo/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional de Chile
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN PRODUCCIÓN DE EVENTOS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Producción de Eventos</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica profesional:</b> 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Podrá desempeñar funciones en la producción de eventos a nivel corporativo en empresas de distintos tamaños y tanto del sector público como privado. El titulado está preparado para trabajar en eventos sociales, gubernamentales, culturales, convenciones, lanzamiento de productos, eventos de presentación a medios, formatos promocionales, bodas, turismo, eventos de gastronomía local; entre otras actividades. Así también podrá emprender su propio proyecto comercial, de acuerdo al mercado y sus aspiraciones personales.
<b>Perfil egreso</b>	El egresado posee conocimientos para organizar y producir eventos de alta calidad. Para ello ha desarrollado habilidades creativas, utilizando herramientas tecnológicas, una comunicación eficaz y el trabajo en equipo; como ejes fundamentales para un buen desempeño laboral. El técnico en Producción de Eventos es capaz de entender la dinámica y entorno de una organización y su entorno relevante con espíritu de liderazgo, ético y comprometido con la sociedad.
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.ipchile.cl/carreras/tecnico-en-produccion-de-eventos/">https://www.ipchile.cl/carreras/tecnico-en-produccion-de-eventos/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional de Chile
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador Gastronómico</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica profesional:</b> 7mo semestre
<b>Campo Laboral</b>	Podrá desempeñarse en establecimientos gastronómicos, tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios, satisfaciendo las necesidades de nuestro mercado y sus aspiraciones personales.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Es un profesional capacitado para orientar sus conocimientos y creatividad al desarrollo de técnicas culinarias, agregando valor a la industria gastronómica. También, está capacitado para cumplir funciones enfocadas en el área de la administración, gestión y control de la producción gastronómica, en una variedad de establecimientos y servicios destinados a la preparación de alimentos y bebidas. De esta forma cuenta también con las herramientas y técnicas necesarias para iniciar su propio emprendimiento, atendiendo a las actuales demandas del mercado gastronómico y necesidades del cliente, velando por cumplir los estándares de higiene, seguridad y calidad de servicio.</p> <p>El Titulado cuenta con las competencias necesarias para desarrollarse en las distintas áreas de la producción gastronómica tanto a nivel nacional como internacional, aplicando técnicas y protocolos de elaboración y producción culinaria de carta-menú, cumpliendo con las normativas vigentes y considerando estándares de calidad y sustentabilidad; siendo capaz de entregar un servicio al cliente de acuerdo a las demandas del mercado, comunicándose de forma verbal y escrita en su idioma nativo y con nivel intermedio en idioma inglés. Además tiene habilidades y capacidades para diseñar, organizar y dirigir soluciones conducentes a responder a los requerimientos administrativos de los distintos procesos de la industria gastronómica, desarrollando estrategias con el fin de proponer e implementar decisiones técnicas y materiales en el ámbito de la logística del servicio gastronómico, así como de planificación del proceso productivo. El Administrador Gastronómico, se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño técnico, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Certificación académica en habilidades de especialidad (ayudante de cocina, maestro de cocina, ayudante de pastelería, maestro pastelero, en servicio comedor-garzón) y habilidades en lengua extranjera (por empresa externa)
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.ipchile.cl/carreras/administracion-gastronomica/">https://www.ipchile.cl/carreras/administracion-gastronomica/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional de Chile
<b>Carrera</b>	<b>INGENIERÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Ingeniero en Gestión Turística</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica profesional:</b> 7mo semestre
<b>Campo Laboral</b>	Podrá desempeñarse en la gestión estratégica de la comercialización, marketing, operación, gestión de experiencias en el ámbito de la Gestión Turística. Su campo laboral se relaciona con organizaciones públicas como unidades de turismo comunal, regional y nacional, en entornos rurales y urbanos; en organizaciones privadas como operadores turísticos, agencias de viajes, empresas de alojamiento, de transporte turístico, servicios de asistencia técnica, asociaciones gremiales, corporaciones, cámaras de turismo y emprendimientos propios y de terceros.
<b>Perfil egreso</b>	<p>El Ingeniero en Gestión Turística del Instituto Profesional de Chile orienta su quehacer profesional en la gestión de proyectos turísticos para los distintos territorios nacionales, elaborando diversos instrumentos de planificación y diagnóstico territorial de orden participativo de estos territorios, orientando su accionar laboral en respetar permanentemente los criterios de sustentabilidad y los principios de responsabilidad turística según el código ético del turismo.</p> <p>El titulado tiene las competencias disciplinares para desarrollarse en distintas empresas u organizaciones del rubro turístico, tanto en el ámbito público como privado, demostrando capacidades para diagnosticar recursos turísticos y dirigir a pequeña escala la gestión administrativa y operativa de servicios. Además de diseñar instrumentos de planificación basados en diagnósticos territoriales participativos para gestionar proyectos turísticos, incluyendo la evaluación y planificación de los mismos, considerando aspectos del desarrollo sustentable para las distintas áreas de la industria turística, tales como alojamientos, alimentación, agencia de viajes y tour operadores, así como también en líneas aéreas y centros de entretenimiento; siendo capaz de comunicarse en lengua inglesa y portuguesa.</p> <p>El Ingeniero en Gestión Turística se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Certificación académica en habilidades de especialidad (técnicas de guiado, planeación turística) y habilidades en lengua extranjera (por empresa externa)
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.ipchile.cl/carreras/ingenieria-en-gestion-turistica/">https://www.ipchile.cl/carreras/ingenieria-en-gestion-turistica/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional Diego Portales
<b>Carrera</b>	<b>PROFESIONAL INTERNACIONAL GASTRONÓMICO EN ARTES CULINARIAS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Profesional Internacional Gastronómico en Artes Culinarias</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	7 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>3 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica - 320 horas - nivel V (salida intermedia)</li> <li>· Práctica - 320 horas - nivel VI</li> <li>· Práctica - 540 horas - nivel VII (al término del plan de estudios)</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Empresas de restauración clásicas, con secciones de pastelería., empresas de producción e innovación gastronómica, restaurantes y centros gastronómicos especializados, casinos privados e industriales, clubes sociales y privados, casinos institucionales, clínicas y sanatorios privados, cocinas especializadas de centros de esparcimiento, cruceros, catering, empresas de banquetería, ejercicio libre de la profesión.
<b>Competencias genéricas</b>	Trabajo en equipo, autonomía, comunicación, responsabilidad, creatividad.
<b>Perfil egreso</b>	Profesional con sólidos conocimientos y habilidades en el área gastronómica que le permiten crear y liderar proyectos gastronómicos con gran demanda en el mercado nacional e internacional, mediante la obtención y abastecimiento de alimentos y bebidas de calidad; elaborando la producción gastronómica, con la aplicación de técnicas y estándares nacionales e internacionales de cocina y pastelería; diseñando espacios y flujos para los procesos de producción; valorando los aspectos culturales de la gastronomía chilena e internacional; supervisando y realizando diferentes tipos de servicios de alimentos y bebidas; otorgando productos que satisfagan las necesidades del cliente; creando cartas y menús y comunicándose con el comensal en su idioma y dos idiomas extranjeros, observando y aplicando en todas las etapas de producción y servicio, las condiciones de higiene y seguridad, según los procedimientos de la empresa y la normativa vigente y con capacidad para desarrollar investigación en el campo gastronómico actuando como agente de cambio, motivador y gestor de nuevos desafíos en las artes culinarias.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Técnico de Nivel Superior en gastronomía</li> <li>· Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, mención Cocina y pastelería (salidas intermedias)</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p>ngarate@dportales.cl</p> <p>pvasquez@dportales.cl</p> <p>golivares@dportales.cl</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.dportales.cl">www.dportales.cl</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Duoc UC
<b>Carrera</b>	<b>ECOTURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador en Proyectos de Ecoturismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>3 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Laboral I - 180 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica Laboral II - 180 horas - 5to semestre</li> <li>· Práctica Profesional - 360 horas - 8vo semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	El campo laboral del Administrador de Proyectos de Ecoturismo le permite 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 o instituciones públicas. Capaz de desarrollar sus propios emprendimientos.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Resolver situaciones problemáticas utilizando operaciones básicas con números y razonamiento matemático básico.</p> <p>Comunicarse en forma oral o escrita, aplicando herramientas lingüístico-pragmáticas que permiten la solución de problemas comunicativos en los contextos académicos, de acuerdo con el marco común de referencia de las lenguas.</p> <p>Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad en el área del Ecoturismo</p> <p>Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés en situaciones sociolaborales a un nivel intermedio en modalidad intensiva, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.</p> <p>Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental relacionado con la promoción de productos, servicios y destinos turísticos nacional e internacional, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.</p>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Estará capacitado para diseñar, desarrollar, gestionar y administrar proyectos ecoturísticos; operar productos y servicios en el área del turismo de naturaleza y de intereses especiales, que satisfagan las necesidades actuales y potenciales de clientes locales e internacionales, acorde a un desarrollo sustentable, según las normas vigentes.</p> <p>Atender al cliente nacional e internacional otorgando servicios que satisfagan sus necesidades en idioma español y en inglés.</p> <p>En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Turismo Sustentable en Áreas Silvestres</li> <li>· Seguridad y Logística en Áreas Silvestres</li> <li>· Gestor Ecoturístico en Áreas Silvestres</li> <li>· Gestor de Empresas Ecoturísticas</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Juan López</b>                  turismolaboral@duoc.cl                  +56 2 2999 2896</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.duoc.cl/carrera/ecoturismo">http://www.duoc.cl/carrera/ecoturismo</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Duoc UC
<b>Carrera</b>	<b>GASTRONOMÍA INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Chef Internacional</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Laboral I - 180 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica Profesional - 360 horas - 8vo semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	El campo laboral del Chef Internacional está constituido por diferentes establecimientos de la industria gastronómica: hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centros de eventos y pastelerías entre otros, como también desarrollar proyectos gastronómicos. Pudiendo ocupar cargos productivos, administrativos y de gestión a nivel nacional e internacional.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Resolver situaciones problemáticas utilizando operaciones básicas con números, expresiones algebraicas, razonamiento matemático básico y formas y espacio, de acuerdo con requerimientos.</p> <p>Comunicarse en forma oral o escrita, aplicando herramientas lingüístico-pragmáticas que permiten la solución de problemas comunicativos en los contextos académicos, de acuerdo con el marco común de referencia de las lenguas.</p> <p>Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel intermedio relacionado con la atención a clientes en contextos turísticos, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.</p> <p>Formular un proyecto de emprendimiento que agregue valor a contextos sociales y productivos, de acuerdo con las oportunidades del entorno.</p>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Estará capacitado para planificar, producir, administrar y comercializar ofertas gastronómicas, gestionando proyectos innovadores con orientación al emprendimiento, de acuerdo con las tendencias y poniendo en valor la identidad gastronómica regional chilena. Liderar equipos de trabajo, controlando la calidad y la seguridad en las diferentes etapas de la producción, de acuerdo estándares nacionales e internacionales y normativa vigente.</p> <p>Atender al cliente nacional e internacional otorgando productos que satisfagan sus necesidades en idioma español y en inglés.</p> <p>En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<p>Certificación de cocina Institucional, Certificación de cocina de Restaurant, Certificado de cocina regional chilena, Certificado de tendencias gastronómicas, Certificado de proyectos gastronómicos</p> <p>Certificado de recursos de restaurant, Certificado en panadería pastelería y repostería, Certificado de procesos gastronómicos</p> <p>Certificado de servicios de alimentos y bebidas, Certificado de panadería especializada, Certificado de producción de chocolatería, Certificado internacional de inglés nivel medio</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Juan López</b>  turismolaboral@duoc.cl  +56 2 2999 2896</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.duoc.cl/carrera/gastronomia-internacional">http://www.duoc.cl/carrera/gastronomia-internacional</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Duoc UC
<b>Carrera</b>	<b>GASTRONOMÍA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Gastronomía</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Laboral I - 180 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica Profesional - 360 horas - 5to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Su campo laboral está constituido por diferentes establecimientos de la industria gastronómica: hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centros de eventos y pastelerías entre otros, como también desarrollar proyectos gastronómicos, pudiendo ocupar cargos productivos, administrativos y de gestión a nivel nacional e internacional.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Resolver situaciones problemáticas, utilizando operaciones básicas con números, expresiones algebraicas, razonamiento matemático básico y formas y espacio, de acuerdo con requerimientos.</p> <p>Comunicarse en forma oral o escrita, aplicando herramientas lingüístico-pragmáticas que permiten la solución de problemas comunicativos en los contextos académicos, de acuerdo con el marco común de referencia de las lenguas.</p> <p>Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental relacionado con la atención a clientes en contextos turísticos, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.</p> <p>Desarrollar ideas innovadoras que agreguen valor a contextos sociales y productivos, de acuerdo con las oportunidades del entorno.</p>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Estará capacitado para planificar y producir ofertas gastronómicas, supervisando equipo de trabajo, procesos de compra, abastecimiento y bodega; controlando la calidad y la seguridad en las diferentes etapas de la producción, según la demanda, estándares nacionales e internacionales y normativa vigente.</p> <p>Atender al cliente nacional e internacional otorgando productos que satisfagan sus necesidades.</p> <p>En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Alimentación Colectiva</li> <li>· Cocina Especializada</li> <li>· Servicio Comedores</li> <li>· Bar y Coctelería</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Juan López</b> turismolaboral@duoc.cl +56 2 2999 2896
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.duoc.cl/carrera/gastronomia">http://www.duoc.cl/carrera/gastronomia</a>



<b>Nombre institución</b>	Duoc UC
<b>Carrera</b>	<b>TOURISM &amp; HOSPITALITY</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Tourism &amp; Hospitality Manager</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Laboral I - 180 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica Profesional - 360 horas - 6to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Resolver situaciones problemáticas, utilizando teoremas e identidades trigonométricas, descripción analítica del espacio y vectores y estadística descriptiva, de acuerdo con requerimientos.</p> <p>Comunicarse en forma oral o escrita, aplicando herramientas lingüístico-pragmáticas que permiten la solución de problemas comunicativos en los contextos académicos, de acuerdo con el marco común de referencia de las lenguas.</p> <p>Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales y productivos, de acuerdo con las necesidades del entorno.</p> <p>Reconocer un desempeño correcto en situaciones de la profesión o especialidad en el área del Turismo</p> <p>Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental relacionado con la promoción de productos, servicios y destinos turísticos nacional e internacional, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.</p>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Estará capacitado para operar, diseñar, desarrollar, administrar y comercializar productos turísticos de nivel internacional.</p> <p>Debe recibir y atender clientes multiculturales, en su idioma, en inglés o en portugués, focalizando su quehacer en satisfacer sus actuales y potenciales necesidades, de acuerdo con estándares de calidad en servicio.</p> <p>Debe ser capaz de diseñar y desarrollar proyectos y programas para el turismo y la hotelería, considerando los principios de sustentabilidad y responsabilidad social empresarial de acuerdo con el Código de Ética del Turismo de la OMT.</p> <p>En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Tour Guide Certificate, Receptionist & Housekeeper Certificate, Reservations & BSP Agent Certificate, Marketing & Sales Agent Certificate, Meeting & Convention Manager Certificate.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Juan López</b> turismolaboral@duoc.cl +56 2 2999 2896
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.duoc.cl/carrera/tourism-hospitality">http://www.duoc.cl/carrera/tourism-hospitality</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Duoc UC
<b>Carrera</b>	<b>TURISMO Y HOTELERÍA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador en Turismo y Hotelería</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Laboral I - 180 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica Profesional - 360 horas - 6to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Resolver situaciones problemáticas utilizando teoremas e identidades trigonométricas, descripción analítica del espacio, vectores y estadística descriptiva, de acuerdo a requerimientos.</p> <p>Comunicarse en forma oral o escrita, aplicando herramientas lingüístico-pragmáticas que permiten la solución de problemas comunicativos en los contextos académicos, de acuerdo con el marco común de referencia de las lenguas.</p> <p>Elaborar proyectos innovadores que agreguen valor a contextos sociales y productivos, de acuerdo con las necesidades del entorno.</p> <p>Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental relacionado con la promoción de productos, servicios y destinos turísticos nacional e internacional, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.</p>
<b>Perfil egreso</b>	El Administrador en Turismo y Hotelería al finalizar sus estudios estará capacitado para operar, diseñar, desarrollar, administrar y comercializar productos turísticos de nivel internacional. Diseñar y desarrollar proyectos y programas para el turismo y la hotelería. Recibir y atender clientes multiculturales, en idioma español, en inglés o en portugués.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Guía turístico, Recepcionista y housekeeper, Agente de BSP, Marketing y ventas, Gestión eventos y convenciones
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Juan López</b> turismolaboral@duoc.cl +56 2 2999 2896
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.duoc.cl/carrera/turismo-y-hoteleria">http://www.duoc.cl/carrera/turismo-y-hoteleria</a>



<b>Nombre institución</b>	Duoc UC
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN HOTELERA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Administración Hotelera</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Laboral I - 180 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica Profesional - 360 horas - 5to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	El campo laboral del Técnico en Administración Hotelera está en hoteles y empresas de hospedaje, albergues, hospitales, restaurantes, cruceros, centros de convenciones, eventos y catering.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Resolver situaciones problemáticas utilizando operaciones básicas con números y razonamiento matemático básico, de acuerdo con requerimientos.</p> <p>Comunicarse en forma oral o escrita, aplicando herramientas lingüístico-pragmáticas que permiten la solución de problemas comunicativos en los contextos académicos, de acuerdo con el marco común de referencia de las lenguas.</p> <p>Desarrollar ideas innovadoras que agreguen valor a contextos sociales y productivos, de acuerdo con las oportunidades del entorno.</p> <p>Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental relacionado con la atención a clientes en contextos turísticos, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.</p>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Estará capacitado para operar y supervisar las áreas de alimentos y bebidas, recepción y habitaciones, en empresas de hospedaje y de servicios gastronómicos; planificar y coordinar eventos y banquetes, de acuerdo a protocolos establecidos, atendiendo a clientes nacionales e internacionales, en idioma español y en inglés.</p> <p>En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Servicio de Recepción y Habitaciones</li> <li>· Servicios de AAYBB</li> <li>· Servicios de Banquetería</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Juan López</b> turismolaboral@duoc.cl +56 2 2999 2896
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.duoc.cl/carrera/administracion-hotelera">http://www.duoc.cl/carrera/administracion-hotelera</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Duoc UC
<b>Carrera</b>	<b>TURISMO DE AVENTURA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Turismo de Aventura</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Laboral I - 180 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica Profesional - 360 horas - 5to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	El campo laboral del Técnico en Turismo de Aventura le permite 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, 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.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Resolver situaciones problemáticas utilizando operaciones básicas con números y razonamiento matemático básico, de acuerdo con requerimientos.</p> <p>Comunicarse en forma oral o escrita, aplicando herramientas lingüístico-pragmáticas que permiten la solución de problemas comunicativos en los contextos académicos, de acuerdo con el marco común de referencia de las lenguas.</p> <p>Desarrollar ideas innovadoras que agreguen valor a contextos sociales y productivos, de acuerdo con las oportunidades del entorno.</p> <p>Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental relacionado con la resolución de conflictos en contextos turísticos, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.</p>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Estará capacitado para diseñar y operar productos y servicios en el área del turismo de naturaleza y de intereses especiales, que satisfagan las necesidades actuales y potenciales de clientes locales e internacionales, acorde a un desarrollo sustentable, según las normas vigentes.</p> <p>Atender al cliente nacional e internacional otorgando servicios que satisfagan sus necesidades en idioma español y en inglés.</p> <p>En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Turismo Sustentable en Áreas Silvestres</li> <li>· Seguridad y Logística en Áreas Silvestres</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Juan López</b> turismolaboral@duoc.cl +56 2 2999 2896
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.duoc.cl/carrera/turismo-de-aventura">http://www.duoc.cl/carrera/turismo-de-aventura</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Duoc UC
<b>Carrera</b>	<b>TURISMO TÉCNICO MENCIÓN EMPRESAS TURÍSTICAS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>TÉCNICO EN EMPRESAS TURÍSTICAS</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica Laboral I de 180 horas. III semestre</li> <li>· Práctica Profesional de 360 horas. V semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Resolver situaciones problemáticas utilizando operaciones básicas con números y razonamiento matemático básico, de acuerdo con requerimientos.</p> <p>Comunicarse en forma oral o escrita, aplicando herramientas lingüístico-pragmáticas que permiten la solución de problemas comunicativos en los contextos académicos, de acuerdo con el marco común de referencia de las lenguas.</p> <p>Desarrollar ideas innovadoras que agreguen valor a contextos sociales y productivos, de acuerdo con las oportunidades del entorno.</p> <p>Comunicarse usando el idioma inglés en situaciones laborales a un nivel elemental relacionado con la resolución de conflictos en contextos turísticos, según la Tabla de Competencias TOEIC y CEFR.</p>
<b>Perfil egreso</b>	<p>Estará capacitado para diseñar y operar programas, servicios y productos turísticos, que satisfagan las necesidades actuales y potenciales de clientes locales e internacionales.</p> <p>Atender al cliente otorgando servicios que satisfagan sus necesidades en idioma español y en inglés.</p> <p>En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Guía Turístico</li> <li>· Agente de Ventas y Reservas Turísticas</li> <li>· Administración de Procesos Contables de Empresas de Viajes</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Juan López</b> turismolaboral@duoc.cl +56 2 2999 2896
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.duoc.cl/carrera/turismo-tecnico-mencion-en-empresas-turisticas">http://www.duoc.cl/carrera/turismo-tecnico-mencion-en-empresas-turisticas</a>



· IP EATRI

<b>Nombre institución</b>	IP EATRI
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN INGLÉS MENCIÓN HOTELERÍA Y TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior dn Inglés, Mención Hotelería y Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	Las estrategias metodológicas contemplan actividades de acercamiento al mundo laboral, tales como: visitas a terreno y pasantías durante el desarrollo de la carrera. El proceso de titulación contempla como requisito un taller de intervención.
<b>Campo Laboral</b>	El egresado estará en condiciones de desempeñarse en hoteles, agencias de viaje, tour operadores, como ejecutivo de ventas y guía de turismo.
<b>Competencias genéricas</b>	Se espera que, en su proceso formativo, el estudiante potencie actitudes y valores consistentes con los requerimientos institucionales y del desempeño laboral. Entre ellos: amabilidad, empatía, actitud de servicio, colaboración, tolerancia a la frustración, capacidad de adaptación, proactividad y responsabilidad.
<b>Perfil egreso</b>	El titulado de la Carrera "Técnico en inglés, mención Hotelería y Turismo", es un técnico de nivel superior capacitado para que, en el ámbito de la Hotelería y el Turismo, actúe como mediador lingüístico en inglés- español entre personas que no hablan el mismo idioma y que eventualmente no conocen la cultura en que está formulado el mensaje.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	pia.torrealba@eatri.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.eatri.cl/carreras/tecnico-en-ingles-mencion-hoteleria-y-turismo/">http://www.eatri.cl/carreras/tecnico-en-ingles-mencion-hoteleria-y-turismo/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	IP EATRI
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN PORTUGUÉS MENCIÓN HOTELERÍA Y TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Portugués, Mención Hotelería y Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	Las estrategias metodológicas contemplan actividades de acercamiento al mundo laboral, tales como: visitas a terreno y pasantías durante el desarrollo de la carrera. El proceso de titulación contempla como requisito un taller de intervención.
<b>Campo Laboral</b>	El egresado estará en condiciones de desempeñarse en hoteles, agencias de viaje, tour operadores, como ejecutivo de ventas y guía de turismo.
<b>Competencias genéricas</b>	Se espera que, en su proceso formativo, el estudiante potencie actitudes y valores consistentes con los requerimientos institucionales y del desempeño laboral. Entre ellos: amabilidad, empatía, actitud de servicio, colaboración, tolerancia a la frustración, capacidad de adaptación, proactividad y responsabilidad.
<b>Perfil egreso</b>	El titulado de la Carrera "Técnico en portugués, mención Hotelería y Turismo", es un técnico de nivel superior capacitado para que, en el ámbito de la Hotelería y el Turismo, actúe como mediador lingüístico en portugués-español entre personas que no hablan el mismo idioma y que eventualmente no conocen la cultura en que está formulado el mensaje.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	pia.torrealba@eatri.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.eatri.cl/tecnicas/tecnico-en-portugues-mencion-hoteleria-y-turismo/">http://www.eatri.cl/tecnicas/tecnico-en-portugues-mencion-hoteleria-y-turismo/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional INACAP
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN EN HOTELERÍA Y SERVICIOS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador en Hotelería y Servicios</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica - 360 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica profesional - 360 horas - 7mo semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	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, entretenimiento, centros de eventos, cruceros, catering aéreo, hotelería industrial, clínicas y hospitales, y emprendimientos propios y de terceros, tanto en Chile como en el extranjero.
<b>Competencias genéricas</b>	Trabajo en Equipo, Comunicación Oral y Escrita y Ética Profesional, además de las que constituyen el Sello del Alumno INACAP: Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.
<b>Perfil egreso</b>	<p>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, y en el aseguramiento de una experiencia satisfactoria, incorporando patrimonio y respetando multiculturalidad, basado en un servicio de excelencia y en las competencias Sello del Alumno INACAP.</p> <p>Se desempeña competentemente en Procesos Operacionales de Servicios de Alojamiento y Alimentos &amp; Bebidas. Gestiona procesos operativos de servicios de alojamiento, integrando equipos de trabajo, de acuerdo con normativa vigente y estándares de la empresa. Gestiona procesos operativos de servicios de alimentos &amp; bebidas, integrando equipos de trabajo, de acuerdo con normativa vigente y estándares de la empresa. Diseña protocolos para el aseguramiento de una experiencia satisfactoria del cliente, en servicios de alojamiento y alimentos &amp; bebidas, considerando la comprensión y adhesión de otros en su lengua materna e idioma inglés, en la mejora continua de dichos protocolos. Administra recursos materiales, financieros, tecnológicos y humanos asociados a los procesos relacionados a recepción, housekeeping, y alimentos &amp; bebidas, a través de la toma de decisiones éticas, de acuerdo con los propósitos estratégicos de la organización. Implementa estrategias de comercialización, orientadas al posicionamiento de servicios de alojamiento y alimentos &amp; bebidas, considerando la comprensión y adhesión de otros, de acuerdo con las tendencias comerciales vigentes.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Certificación OPERA
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Cristian Villarroel Navarrete</b>                  Asesor Nacional Escuela Hotelería, Turismo y Gastronomía                  cvillarroeln@inacap.cl</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras">https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional INACAP
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador Turístico Internacional</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica - 360 horas - aprobadas asignaturas 2do semestre</li> <li>· Práctica profesional - 360 horas - aprobadas asignaturas 6to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Está preparado para desempeñarse en la gestión estratégica de la comercialización, marketing, operación, gestión de experiencias y destinos turísticos. Su campo laboral se relaciona con organizaciones públicas como unidades de turismo comunal, regional y nacional, en entornos rurales y urbanos; y en organizaciones privadas como operadores turísticos, agencias de viajes, empresas de alojamiento, de transporte turístico, servicios de asistencia técnica, asociaciones gremiales, corporaciones, cámaras de turismo y emprendimientos propios y de terceros.
<b>Competencias genéricas</b>	Comunicación oral y escrita / Pensamiento creativo. además de las que constituyen el Sello del Alumno INACAP: Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Profesional integral capaz de desempeñarse en la gestión de la comercialización y operación de experiencias turísticas, con foco en la excelencia, la seguridad y calidad. Gestiona destinos y experiencias, contribuyendo al desarrollo territorial sostenible, y en coherencia con las políticas y tendencias nacionales e internacionales, de manera interdisciplinaria y empleando sus habilidades comunicacionales y de relacionamiento en español, inglés, y un tercer idioma.</p> <p>El ejercicio de su profesión se sustenta en el Código de Ética Mundial del Turismo, en el dominio de recursos tecnológicos, con énfasis en la gestión de data para la toma de decisiones y en su capacidad emprendedora y de innovación, respondiendo a su compromiso con el desarrollo local y regional.</p> <p>Diseña estrategias de comercialización y marketing de experiencias turísticas, utilizando inteligencia de datos y herramientas tecnológicas pertinentes, considerando las normativas y políticas vigentes del sector.</p> <p>Gestiona la operación de experiencias turísticas, asegurando su excelencia y calidad mediante la elaboración y seguimiento de planes y protocolos, liderando equipos de trabajo y considerando la diversidad y multiculturalidad del contexto sociocultural.</p> <p>Gestiona experiencias turísticas, considerando procesos de diseño y evaluación, para la mejora continua y la diversificación de la oferta de productos y servicios innovadores, de acuerdo con las estrategias nacionales e internacionales de turismo.</p> <p>Gestiona destinos inteligentes y sostenibles, considerando el trabajo interdisciplinario con actores públicos y privados, para la puesta en valor del patrimonio cultural y natural, en contexto de las políticas y necesidades de desarrollo local.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Certificación monitor NDR, Certificaciones SABRE, Certificación Google (marketing digital), Convenio certificación voluntaria primeros auxilios WRF.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Cristian Villarroel Navarrete</b> Asesor Nacional Escuela Hotelería, Turismo y Gastronomía cvillarroeln@inacap.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras">https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional INACAP
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador Gastronómico Internacional</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> · Práctica - 360 horas - aprobadas asignaturas 3er semestre · Práctica profesional - 360 horas - aprobadas asignaturas 6to semestre
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	Resolución de problemas / Trabajo en equipo / Ética profesional / Pensamiento creativo. Además de las que constituyen el Sello del Alumno INACAP: Compromiso, Capacidad Emprendedora, Autogestión y Dominio de Especialidad.
<b>Perfil egreso</b>	<p>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, y 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>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.</p> <p>Diseña propuestas innovadoras y equilibradas en menú-completo, de acuerdo con las normas de higiene, seguridad y sustentabilidad.</p> <p>Gestiona operaciones comerciales de productos y servicios gastronómicos. 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.</p> <p>Formula proyectos gastronómicos, de acuerdo con normas y estándares de calidad y sustentabilidad exigidos, para el logro de los objetivos deseados.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Susana Martínez</b> Asesor Gastronomía Dirección Escuela Hotelería, Turismo y Gastronomía smartinez@inacap.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras">https://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia#datosarea-carreras</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios	
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS</b>	
<b>Título y menciones</b>	<b>Título Profesional: Administrador en Artes Culinarias y Servicios</b> <b>Título Técnico: Técnico de Nivel Superior en Producción Culinaria</b>	
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres: salida profesional 6 semestres: salida técnica	
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>3 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica de servicio, durante el 2do semestre (para salida técnica y profesional) 126 horas</li> <li>· Práctica Intermedia, al término del 4to semestre (para salida técnica y profesional) 413 horas</li> <li>· Práctica Profesional, al término del 6to semestre (para salida profesional) 413 horas</li> </ul>	
<b>Campo Laboral</b>	Está fuertemente orientado al éxito en la ejecución de ofertas gastronómicas en su más amplio espectro. Es capaz de generar ofertas gastronómicas novedosas tanto en cocinas de hoteles, restaurantes, casinos, clínicas e instalaciones hospitalarias, empresas de catering, producción de eventos gastronómicos, entre otros. Su formación le entrega sólidas herramientas para el emprendimiento dándole énfasis a la creación de nuevos productos gastronómicos y su aprovechamiento como parte de una cadena comercial. También demuestra una ejecución exitosa y a la creación de variadas ofertas gastronómicas haciendo énfasis en el área administrativa y comercial para generar propuestas gastronómicas que exploran tanto las técnicas clásicas de gastronomía clásica, como las técnicas y tecnologías de vanguardia en la cocina moderna a nivel mundial. Finalmente aborda el emprendimiento, con las herramientas necesarias para la creación y administración exitosa de nuevas ofertas gastronómicas en todos los ámbitos de su explotación.	
<b>Competencias genéricas</b>	Orientación al trabajo, Emprendimiento, Orientación al Servicio, Internacionalización.	
<b>Perfil egreso</b>	<p>Esta carrera persigue el logro de un profesional que responda a las demandas del área de los servicios gastronómicos, dando solución a los exigentes estándares que demandan los mercados nacionales e internacionales, con la finalidad de satisfacer las necesidades de las personas, valorando sus costumbres, respetando las normas de higiene y nutrición, y aplicando una administración responsable y sustentable de los recursos existentes.</p> <p>Es un profesional con una alta capacidad de trabajo en equipo y liderazgo, habilitado para administrar y operar distintos establecimientos gastronómicos -como hoteles, restaurantes y cafeterías-, para asesorar procesos y para desarrollar productos y servicios culinarios, entre otros. Con este objetivo moviliza sólidos conocimientos técnicos en artes culinarias y gestión, brindando soluciones concretas e innovadoras a las demandas del mercado.</p> <p>Desarrolla las competencias necesarias para responder al medio nacional y/o internacional, considerando el uso de una segunda lengua, al alero de una orientación de excelencia por el servicio, buscando siempre el diseño y administración de procesos de gestión administrativa, elaborando propuestas gastronómicas innovadoras en la industria de los servicios y la hospitalidad, sin dejar de lado técnicas de vanguardia y normas de higiene y nutricionales vigentes.</p>	
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	Sede Santiago: <b>Romina Arellano</b> romina.arellano@culinary.cl	Sede Viña del Mar: <b>Isabel Rothkegel</b> irothkegel@culinary.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.culinary.cl">www.culinary.cl</a>	

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios		
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y SERVICIOS</b>		
<b>Título y menciones</b>	<b>Título Profesional: Administrador de Empresas Hoteleras y Servicios</b> <b>Título Técnico: Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Servicios</b>		
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres: salida profesional 6 semestres: salida técnica		
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>3 prácticas:</b> · Práctica de servicio, durante el 2do semestre (para salida técnica y profesional) 126 horas · Práctica Intermedia, al término del 4to semestre (para salida técnica y profesional) 413 horas · Práctica Profesional, al término del 6to semestre (para salida profesional) 413 horas		
<b>Campo Laboral</b>	<p>Está fuertemente orientado al éxito en la ejecución de ofertas gastronómicas en su más amplio espectro, es capaz de generar ofertas gastronómicas novedosas basadas en técnicas de cocina clásica y adaptarlas a las exigencias del mercado, tanto en cocinas de hoteles, restaurantes, casinos, clínicas e instalaciones hospitalarias, empresas de catering, producción de eventos gastronómicos, entre otros. Su formación le entrega sólidas herramientas para el emprendimiento dándole énfasis a la creación de nuevos productos gastronómicos y su aprovechamiento como parte de una cadena comercial.</p> <p>Está profundamente orientado a la ejecución exitosa y a la creación de variadas ofertas gastronómicas haciendo énfasis en el área administrativa y comercial para generar propuestas gastronómicas que exploran tanto las técnicas clásicas de gastronomía clásica, como las técnicas y tecnologías de vanguardia en la cocina moderna a nivel mundial.</p>		
<b>Competencias genéricas</b>	Orientación al trabajo, Emprendimiento, Orientación al Servicio, Internacionalización.		
<b>Perfil egreso</b>	<p>Es un profesional que analice y responda a las necesidades de la industria hotelera, servicios y/o turismo en general, entregando propuestas innovadoras, creativas y atingentes a los requerimientos que se le presentan, con sólidos conocimientos en la especificidad del rubro entre los que destacan, alto dominio comunicacional en diferentes contextos (diversidad cultural), uso y manejo de técnicas en servicio, alojamiento, gestión de operaciones, alimentos y bebidas.</p> <p>Posee una alta capacidad de trabajo en equipo y de liderazgo, habilitado para administrar, evaluar y proponer oportunidades turísticas, así como para promover el desarrollo del turismo, valorando el uso respetuoso de los recursos humanos y naturales. Se espera que este profesional sea capaz de insertarse en distintos establecimientos del rubro, como agencias de viajes, hoteles, resorts, restaurantes, agencias de turismo, entre otros.</p> <p>En síntesis, se espera que el egresado desarrolle las competencias necesarias para responder al medio nacional y/o internacional, considerando el uso de una segunda lengua, al alero de una orientación de excelencia por el servicio y satisfacción del cliente, buscando siempre innovar en procesos, servicios y elementos de calidad, que brinden al usuario una experiencia única en cualquiera de los rubros de la hospitalidad, la hotelería y el turismo.</p>		
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">                 Sede Santiago:  <b>Romina Arellano</b>                  romina.arellano@culinary.cl             </td> <td style="width: 50%; border: none;">                 Sede Viña del Mar:  <b>Isabel Rothkegel</b>                  irothkegel@culinary.cl             </td> </tr> </table>	Sede Santiago: <b>Romina Arellano</b> romina.arellano@culinary.cl	Sede Viña del Mar: <b>Isabel Rothkegel</b> irothkegel@culinary.cl
Sede Santiago: <b>Romina Arellano</b> romina.arellano@culinary.cl	Sede Viña del Mar: <b>Isabel Rothkegel</b> irothkegel@culinary.cl		
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.culinary.cl">www.culinary.cl</a>		

**ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN**



<b>Nombre institución</b>	Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios
<b>Carrera</b>	<b>DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN DE EVENTOS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Título Profesional: Director y Productor de Eventos</b> <b>Título Técnico: Técnico de Nivel Superior en Producción de Eventos</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres: salida profesional 6 semestres: salida técnica
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>3 prácticas:</b> · Práctica de servicio, durante el 2do semestre (para salida técnica y profesional) de 126 horas · Práctica Intermedia, al término del 4to semestre (para salida técnica y profesional) de 413 horas · Práctica Profesional, al término del 6to semestre (para salida profesional) de 413 horas
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	· Dirección y Producción de Eventos · Gestión Administrativa · Orientación al Servicio · Internacionalización
<b>Perfil egreso</b>	Profesional que responda a las demandas del área de los servicios y eventos, dando solución a los exigentes estándares que demandan los clientes de los mercados nacionales e internacionales, con la finalidad de satisfacer las necesidades comerciales, artísticas, culturales y de entretenimiento, entre otras.  El director y productor de eventos es un profesional con una alta capacidad de trabajo en equipo y liderazgo, habilitado para diseñar, planificar, dirigir y evaluar el producto y/o evento solicitado. Para lo anterior, utiliza e integra conocimientos, técnicas y tecnología de vanguardia, así como también posee capacidad creativa, publicitaria y emprendedora para la venta y difusión del evento.  En síntesis, se espera que el egresado desarrolle las competencias necesarias para responder al medio nacional y/o internacional, utilizando tecnologías de punta, considerando el uso de una segunda lengua, con sentido de orientación por el servicio, buscando siempre el diseño y administración de eventos y servicios, sin dejar de lado la especificidad técnica y de vanguardia propia del rubro.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	Sede Santiago: <b>Romina Arellano</b> romina.arellano@culinary.cl  Sede Viña del Mar: <b>Isabel Rothkegel</b> irothkegel@culinary.cl
<b>Link sitio web</b>	www.culinary.cl

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





Nombre institución	Instituto Profesional IPG
Carrera	<b>TÉCNICO EN GASTRONOMÍA</b>
Título y menciones	Técnico de Nivel Superior en Gastronomía
Semestres de duración de la carrera	4 semestres más 1 de práctica y titulación
Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración	<b>1 práctica laboral:</b> 400 horas - 5to semestre
Campo Laboral	<ul style="list-style-type: none"> <li>· El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, posee los conocimientos para desempeñarse en:</li> <li>· Empresas que ofrecen servicios de alimentos</li> <li>· Empresas de alimentación (restaurantes, catering, casinos)</li> <li>· Empresas organizadoras de eventos</li> <li>· Empresas de servicio sector turismo</li> <li>· Empresas de servicio sector salud</li> <li>· Administrar y operar su propia empresa de alimentos</li> <li>· Empresas públicas o privadas que requieran e implementen estrategias de desarrollo turístico, hotelero y gastronómico</li> <li>· Empresas termales</li> </ul>
Competencias genéricas	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Trabajo en equipo</li> <li>· Creativo</li> <li>· Asertivo</li> <li>· Responsable</li> <li>· Empatía</li> </ul>
Perfil egreso	<p>“El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía” que forma el Instituto IPG, es un Técnico con una sólida formación y espíritu de emprendimiento, que lo capacita para desempeñarse con liderazgo, pensamiento crítico y reflexivo en la ejecución de diversas acciones orientadas al servicio gastronómico. Su formación, le permite aplicar adecuadamente conceptos relacionados con servicio en alimentación colectiva, manejo de alta gastronomía, con un sustento cultural, servicios de sommelería y maridaje; por otra parte, la implementación de conceptos de nutrición y dietética que permiten la elaboración de productos gastronómicos desde una perspectiva de salud para el comensal; y capacitados para brindar una óptima atención de calidad y prestación de sus servicios a los clientes.</p>
Link sitio web	<a href="http://www.ipg.cl/carrera/tecnico-en-gastronomia">http://www.ipg.cl/carrera/tecnico-en-gastronomia</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional IPLACEX
<b>Carrera</b>	<b>GASTRONOMÍA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico en Gastronomía</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 360 horas - a partir del 3er semestre
<b>Campo Laboral</b>	Podrá desempeñarse en diferentes establecimientos de la industria gastronómica, sean públicas o privadas, tales como: hoteles, casinos, restaurantes, pub, bistró, centros de eventos, centros de banqueteros y catering, pastelería, salones de té, entre otros. La experticia de su formación, le permiten el ejercicio como cocinero, jefe de cocina, encargado de la preparación de alimentos específicos que requieran un alto nivel de calidad y presentación. También está en condiciones de hacer ejercicio de su profesión en el desarrollo de emprendimientos personales y propios vinculados con la industria gastronómica.
<b>Competencias genéricas</b>	Diseñar solución innovadora pertinente y factible Analizar y comprender la ética profesional como parámetros que rigen la actuación moral en el contexto laboral y la relevancia de este espacio en la concreción de valores y virtudes, mediante la revisión de contenidos, análisis de casos y dilemas éticos, propios de los diversos contextos profesionales.
<b>Perfil egreso</b>	Posee competencias para desempeñarse en diferentes servicios gastronómicos. Su formación integral le permite aplicar habilidades técnicas de gastronomía en diversas preparaciones culinarias, bajo estándares internacionales de calidad, logrando desenvolverse en las áreas gastronómicas como planificación, producción y servicio. En el ejercicio de su profesión, puede desempeñarse en la producción de cocina nacional e internacional, como también en áreas de panadería y pastelería, así mismo, cuenta con competencias para la elaboración de preparaciones alimenticias colectivas, manejos de porciones nutricionales, y en la producción e implementación de diferentes tipos de eventos gastronómicos y catering bajo estrictas normas de seguridad alimentaria, resguardando en todo momento los procedimientos de control y prevención de riesgos vinculados al ámbito gastronómico. En su desarrollo profesional podrá desenvolverse en diferentes servicios de atención alimentaria y en diferentes contextos nacionales e internacionales, ya que cuenta con competencias para aplicar vocabulario gastronómico en idioma inglés y francés.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Diplomado en Cocina Especializada, Diplomado en Técnicas Básicas de Cocina, Diplomado en Panadería y Repostería, Diplomado en Servicio Colectivo de los Alimentos, Diplomado en Planificación de la Producción gastronómica y Servicio de Comedores.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Verónica Pamela Avendaño</b> Jefe de Carrera de Gastronomía vavendano@iplacex.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.iplacex.cl/carreras/tecnicas/gastronomia">https://www.iplacex.cl/carreras/tecnicas/gastronomia</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional Los Leones
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO NIVEL SUPERIOR EN HOTELETERÍA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico Nivel Superior en Hotelería</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 360 horas – al finalizar 4to semestre
<b>Campo Laboral</b>	<p>Es un técnico capacitado para administrar y desarrollar funciones de operación dentro de una empresa de hospedaje y servicios gastronómicos, gestionando de manera responsable los recursos disponibles en la prestación de servicios acordes a los estándares y normas de calidad, según la normativa vigente.</p> <p>Su formación lo capacita para asistir al huésped extranjero de forma efectiva, en las distintas áreas, y además considerando el manejo de vocabulario técnico de cada lengua.</p> <p>La formación recibida orienta a potenciar el trabajo en equipo, a mantenerse en constante actualización de la disciplina y los avances tecnológicos que impactan la profesión, teniendo presente la responsabilidad profesional y ética para el desempeño de sus labores.</p> <p>Activo en solucionar problemas propios del contexto en el que se desenvuelve, debido a que posee la habilidad de apertura hacia el aprendizaje lo que le impulsa a mantenerse actualizado tanto en aspectos propios de su profesión como en la relación existente entre la sociedad y la profesión.</p>
<b>Competencias genéricas</b>	Trabajo en equipo, Atención al Cliente, Idiomas Inglés y Portugués.
<b>Perfil egreso</b>	Su formación lo capacita para asistir al huésped extranjero de forma efectiva, en las distintas áreas, y además considerando el manejo de vocabulario técnico de cada lengua.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Manejo de Opera, Bar, Coctelería y Producción de Eventos, Vinos, Cervezas y Destilados.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Departamento de Coordinación de Práctica</b> vjara@ipleones.cl / kgabilan@ipleones.cl / dcastaneda@ipleones.cl +56 2 2654 2457 / +56 2 2654 2462
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://ipleones.cl/carrera/tecnico-en-hoteleria/">https://ipleones.cl/carrera/tecnico-en-hoteleria/</a>



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional Los Leones
<b>Carrera</b>	<b>TURISMO SUSTENTABLE</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo Sustentable</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica laboral:</b> 360 horas - al finalizar el 4to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Compañías aéreas, consultoras de turismo, agencias de viajes, cámaras de turismo, Servicios Públicos, Conaf, Sernatur
<b>Competencias genéricas</b>	Trabajo en equipo, Atención al Cliente, Idiomas Inglés y Portugués.
<b>Perfil egreso</b>	<p>El Técnico en Turismo Sustentable del Instituto Profesional Los Leones, posee una sólida formación que le permite: planificar y operar procesos y sistemas administrativos y comerciales de vanguardia, aportar al diseño de experiencias turísticas y la gestión de proyectos públicos y privados, en diversos ámbitos de la oferta turística nacional, articulando para ello los elementos patrimoniales, económicos, tecnológicos, idiomáticos y éticos necesarios para la entrega de un servicio de calidad y sustentable.</p> <p>La formación recibida le permite entregar información turística potenciando la experiencia del turista internacional a través del vocabulario técnico en idioma inglés y portugués.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Departamento de Coordinación de Práctica</b> vjara@ipleones.cl / kgabilan@ipleones.cl / dcastaneda@ipleones.cl +56 2 2654 2457 / +56 2 2654 2462
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://ipleones.cl/carrera/turismo-sustentable/">https://ipleones.cl/carrera/turismo-sustentable/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional Providencia (IPP)
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN GESTIÓN TURÍSTICA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Gestión Turística</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>Práctica laboral:</b> 200 horas - 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Empresas turísticas nacionales e internacionales. Empresas relacionadas al turismo, grandes, medianas y pymes. También puede ejercer de forma independiente su profesión a través de Agencias de Turismo.
<b>Competencias genéricas</b>	Un estudiante y futuro técnico debe ser: Sociable, Emprendedor, dinámico, adaptable, Proactivo.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Reconocer los elementos generales del turismo para comprender las dinámicas de mercado en la industria del turismo.</p> <p>Identificar las operaciones de una agencia turística o empresas vinculadas al turismo para lograr sistemas de calidad en la industria del turismo.</p> <p>Comprender las normativas vigentes propias del área del turismo para establecer adecuada concordancia de los productos y servicios en un marco regulatorio nacional.</p> <p>Identificar y relacionar información sobre atractivos, actividades y destinos turísticos nacionales e internacionales para elaborar servicios y productos propios a distintos ámbitos y entornos en empresas turísticas.</p> <p>Comercializar productos y servicios turísticos con el propósito de lograr una experiencia turística satisfactoria y de calidad en mercados nacionales e internacionales.</p> <p>Conducir con estándares de seguridad, sustentabilidad y calidad vigentes grupos de visitantes para entregar un servicio turístico en destinos nacionales.</p> <p>Utilizar tecnologías propias de la industria del turismo para la difusión y venta de productos y servicios turísticos en empresas turísticas.</p> <p>Planificar emprendimientos turísticos de intereses especiales, respetando el desarrollo sustentable de la actividad con el propósito de generar servicios en destinos emergentes.</p> <p>Desempeñar una actitud ética con el propósito de propender la calidad del servicio en su quehacer profesional.</p> <p>Actuar con responsabilidad social procurando las buenas prácticas socioculturales en los destinos turísticos.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Nelson Correa Arrué</b> nelson.correa@ipp.cl
<b>Link sitio web</b>	www.ipp.cl

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional Santo Tomás
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO EN TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica laboral:</b> 400 horas - al finalizar el 4to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Cuenta con una sólida formación para desarrollar, programar, gestionar y comercializar servicios y experiencias turísticas sustentables. También están preparado para orientar y asesorar a clientes según sus necesidades y requerimientos, tanto en español como en inglés, empleando técnicas de excelencia en el servicio, velando por los protocolos, estándares de calidad y procedimientos de la empresa.
<b>Competencias genéricas</b>	Utilizar las herramientas básicas de las ciencias para la representación de información, argumentación de resultados y resolución de problemas contextualizados. Comunicarse de manera efectiva. Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo. Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social. Realizar proyectos en el ámbito del emprendimiento
<b>Perfil egreso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Gestionar el proceso de reserva y venta de servicios de alojamiento, asesorando a los clientes en los distintos momentos del proceso según necesidades o requerimientos, aplicando protocolos de servicio y velando por los intereses de la empresa.</li> <li>· Asesorar en la comercialización de transporte aéreo de pasajeros y servicios turísticos asociados, manejando sistemas de reservas computacionales para rutas y destinos turísticos, según necesidades o requerimientos, velando por el cumplimiento de normativa vigente, protocolos e intereses de la empresa</li> <li>· Programar servicios turísticos respondiendo a las demandas de productos solicitados por el cliente, coordinando con terceros, velando por el cumplimiento de la normativa, protocolos de servicio y seguridad y criterios de sustentabilidad.</li> <li>· Desarrollar experiencias turísticas, utilizando metodología de mapa de procesos de experiencias, de acuerdo con oferta existente</li> <li>· Guiar a pasajeros en destinos turísticos de intereses especiales, otorgando servicio según necesidad y requerimientos, potenciando y promocionando los hitos significativos presentes en la actividad, de acuerdo con la oferta existente y planificación, promoviendo la sustentabilidad del destino.</li> <li>· Desarrollar oferta turística, aplicando las herramientas básicas de administración, utilizando instrumentos públicos o privados para el emprendimiento y proyectos, de acuerdo con las características del mercado en el que está inserto.</li> </ul>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	A lo largo de la carrera, el estudiante puede optar a recibir dos certificaciones académicas, aprobando las asignaturas establecidas para ello. Las certificaciones pueden ser: Servicio de Alojamiento Turístico - Servicio de Transporte Turístico - Diseño de Servicios y Experiencia Turística - Servicio de Guiaje - Desarrollo de Oferta Turística
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	dperezl@santotomas.cl
<b>Link sitio web</b>	www.santotomas.cl

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional Vertical
<b>Carrera</b>	<b>INGENIERÍA DE EJECUCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS EN LA NATURALEZA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Ingeniero de Ejecución en Administración de Empresas Turísticas en la Naturaleza</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	9 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica profesional:</b> 400 horas - 9no semestre
<b>Campo Laboral</b>	Los titulados podrán trabajar en: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Planificación y ejecución de salidas interpretativas en entornos naturales.</li> <li>· Evaluación de acciones de seguridad, según la normativa vigente.</li> <li>· Turismo de intereses especiales (ecoturismo, t. aventura, t. en la naturaleza, deportes de aventura, etc.).</li> <li>· Planificación e implementación de productos turísticos sustentables en la dimensión natural y social.</li> <li>· Gestión administrativa (elaboración de informes financieros, de costos, presupuestos).</li> <li>· Ejecutar y liderar procedimientos asociados a marketing, las ventas y la gestión de personas.</li> <li>· Desarrollo de un emprendimiento.</li> </ul>
<b>Competencias genéricas</b>	Trabajo en equipo, Auto conocimiento, Liderazgo, Manejo y resolución de conflictos, Comunicación Efectiva, Habilidades Gerenciales, Empatía y Asertividad, Innovación.
<b>Perfil egreso</b>	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 aventura en la naturaleza, deportes 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.  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 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.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Monitor no deje Rastro NOLS</li> <li>· Curso de Montañismo Básico IP Vertical</li> <li>· Primeros Auxilios IP Vertical</li> <li>· Level 2: Essentials of Kayak Touring Skills Assessment ACA (Optativo)</li> <li>· Curso de Buceo PADI Scuba Diver (Optativo)</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Gabriela Molina</b> g.molina@institutovertical.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://institutovertical.cl">https://institutovertical.cl</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Instituto Profesional Vertical
<b>Carrera</b>	<b>INGENIERÍA DE EJECUCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS EN LA NATURALEZA - SALIDA INTERMEDIA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel superior: Guía Turístico en la Naturaleza</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 200 horas - 5to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Se desempeña en áreas de planificación y ejecución de salidas interpretativas en entornos naturales, evaluación de acciones de seguridad, según la normativa vigente, turismo de intereses especiales (ecoturismo, T. aventura, T. en la naturaleza, deportes de aventura, etc.), y planificación e implementación de productos turísticos sustentables en la dimensión natural y social.
<b>Competencias genéricas</b>	Trabajo en equipo, Auto conocimiento, Liderazgo, Manejo y resolución de conflictos, Comunicación Efectiva, Habilidades Gerenciales, Empatía y Asertividad, Innovación.
<b>Perfil egreso</b>	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 desarrollar actividades asociadas al turismo de intereses especiales (ecoturismo, turismo aventura, 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.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Monitor no deje Rastro NOLS</li> <li>· Curso de Montañismo Básico IP Vertical</li> <li>· Primeros Auxilios IP Vertical</li> <li>· Level 2: Essentials of Kayak Touring Skills Assessment ACA (Optativo)</li> <li>· Curso de Buceo PADI Scuba Diver (Optativo)</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Gabriela Molina</b> g.molina@institutovertical.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://institutovertical.cl">https://institutovertical.cl</a>













**UNIVERSIDADES**

<b>Nombre institución</b>	Universidad Andrés Bello		
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN EN ECOTURISMO</b>		
<b>Título y menciones</b>	<b>Título Profesional: ADMINISTRADOR EN ECOTURISMO</b> <b>Grado Académico: Licenciatura</b>		
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres		
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 400 horas - al término del 3er año de carrera		
<b>Campo Laboral</b>	<p>El campo ocupacional del titulado/a de esta carrera se desarrolla en las siguientes áreas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· La industria Turística en Chile y el mundo</li> <li>· La gestión pública y privada de organizaciones en Chile</li> <li>· La representación, como asesores o especialistas de entidades privadas (Federaciones, gremios, organizaciones turísticas)</li> <li>· La Investigación y Desarrollo en proyectos interdisciplinarios en turismo</li> <li>· El desarrollo de proyectos y estudios turísticos</li> <li>· La Docencia de pregrado en carreras de Turismo en Chile y Latinoamérica.</li> </ul>		
<b>Competencias genéricas</b>	Competencias comunicativas orales y escritas, pensamiento crítico, razonamiento científico y responsabilidad social.		
<b>Perfil egreso</b>	<p>El Administrador en Ecoturismo de la Universidad Andrés Bello sustenta su quehacer profesional en valores definidos como el sello educativo de la institución: Relacionar la formación académica con el propio entorno desde un principio de responsabilidad social, Elaborar proyectos de investigación, Desarrollar habilidades comunicativas en el idioma inglés.</p> <p>Profesional capaz de generar experiencias turísticas promoviendo la conservación del territorio con foco en el manejo sustentable y estratégico. Crea y aplica de metodologías e instrumentos, que lo lleven a proponer escenarios para el desarrollo del turismo sustentable y el ecoturismo. Contribuye al desarrollo sustentable del turismo, de manera coherente con los principios atractivos y destinos del país, fortaleciendo su posicionamiento a nivel mundial, a través del dominio de instrumentos y modelos de gestión, negocios, planificación, servicios y de tecnologías de la información y comunicación.</p> <p>Como producto de una sólida formación universitaria, coherente con el Código Ético Mundial del Turismo, y las políticas de turismo nacional.</p>		
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p>SANTIAGO:</p> <p><b>Daniela Bravo Zambrano</b> danielabravo@unab.cl +56 2 2661 8244</p> <p><b>Sebastián Vargas Guillen</b> sebastian.vargas.g@unab.cl +56 2 2770 3023</p>	<p>CONCEPCIÓN:</p> <p><b>Hanne Marie Sorensen</b> hsorensen@unab.cl +56 41 2266 2062</p> <p><b>Javiera Ramírez Galindo</b> javiera.ramirez@unab.cl +56 41 266 2061 Anexo 2061</p>	<p>VIÑA DEL MAR:</p> <p><b>Pablo Rebolledo Dujisin</b> pablo.rebolledo@unab.cl +56 32 284 5055</p> <p><b>Francisco Barriga Quiñones</b> francisco.barriga@unab.cl +56 32 2845395</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://facultades.unab.cl/cienciasdelavida/carreras/administracion-en-ecoturismo/">http://facultades.unab.cl/cienciasdelavida/carreras/administracion-en-ecoturismo/</a>		

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Universidad Andrés Bello
<b>Carrera</b>	<b>INGENIERÍA EN TURISMO Y HOTELERÍA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Ingeniero en Turismo y Hotelería</b> Menciones: Gestión en Empresas Hoteleras – Gestión en Empresas Turísticas Grado académico: Licenciado en Gestión de Empresas Hoteleras- Licenciado en Gestión de Empresas Turísticas
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> · Práctica Operativa – 360 horas – 4to semestre · Práctica Administrativa – 360 horas – 8vo semestre
<b>Campo Laboral</b>	La carrera de Ingeniería en Turismo y Hotelería de la Universidad Andrés Bello, forma profesionales facultados para emprender, gestionar y liderar organizaciones y empresas turísticas, hoteleras y de la industria de la hospitalidad, con las capacidades necesarias para resolver problemas, tomar decisiones y generar soluciones, en base a un razonamiento profesional y analítico, en un mercado global, competitivo y de constantes cambios.
<b>Competencias genéricas</b>	Excelencia, integridad respecto de los temas que trabaja y responsabilidad para con la sociedad, capaz de enfrentar su trabajo con una visión pluralista, en un contexto de respeto. Colaborativo, capaz de adaptarse a los cambios y que busca constantemente actualizarse con pensamiento crítico y cuantitativo, con capacidad de comunicación, con manejo de tecnología y del idioma inglés, además con un sentido de responsabilidad social.
<b>Perfil egreso</b>	Está capacitado para gestionar la utilización del recurso natural y cultural para el logro de los objetivos turísticos, conjuntamente con analizar e investigar los factores estratégicos que impactan al entorno y la organización, evaluando las causas y consecuencias del turismo en la economía para apoyar la toma de decisiones que respondan a los requerimientos del análisis interno y externo considerando las opciones propuestas en base a criterios técnicos, para desarrollar estrategias y políticas para la organización. También es capaz de adaptar y aplicar sus conocimientos y habilidades a una actividad dinámica y diversa, en un contexto de sustentabilidad, calidad de los servicios, desarrollo tecnológico, manejo del idioma Inglés, relaciones interpersonales y liderazgo con énfasis en la gestión, emprendimiento, innovación, y uso de tecnologías de la información en organizaciones de la industria turística, hotelera y de la hospitalidad que le permiten generar valor, mediante el conocimiento adquirido y el razonamiento analítico, tanto en las organizaciones donde se desempeña, como en actividades empresariales propias.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	· Certificación International Hotel Operators de la Escuela Hotelera de Lyon (al terminar el 3er año, previa aprobación de examen) · Oportunidad de continuidad de estudios en el Programa de Continuidad de Ingeniería Comercial de la misma universidad. · Oportunidad de continuidad de estudios, en la Universidad Europea de Canarias para Magíster en Gestión Hotelera
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Pablo Losada</b> Coordinador de Prácticas y Extensión plosada@unab.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://facultades.unab.cl/economiaynegocios/carreras/ingenieria-turismo-hoteleria/">http://facultades.unab.cl/economiaynegocios/carreras/ingenieria-turismo-hoteleria/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad Andrés Bello
<b>Carrera</b>	<b>INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA INTERNACIONAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Ingeniero en Administración Hotelera Internacional</b> Grado Académico: Licenciado en Administración Hotelera Internacional
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> · Práctica Operativa - 720 horas - 4to semestre · Práctica Administrativa - 360 horas - 8vo semestre
<b>Campo Laboral</b>	Profesionales especializados en el emprendimiento, gestión, administración y operación de empresas hoteleras, gastronómicas y de la industria de la hospitalidad, con las capacidades necesarias para resolver problemas, tomar decisiones y generar soluciones, en base a un razonamiento profesional y analítico, en un contexto de competencia global, sustentabilidad y desarrollo tecnológico e informático.
<b>Competencias genéricas</b>	Excelencia, integridad, respeto, responsabilidad y pluralismo. Incluyendo habilidades comunicativas, manejo básico del idioma inglés, pensamiento crítico, tecnologías de información y responsabilidad social.
<b>Perfil egreso</b>	Está capacitado para utilizar los recursos hoteleros y gastronómicos gestionando actividades y servicios de acuerdo a las exigencias de la industria de la hospitalidad, en función a estándares de calidad. Adicionalmente está preparado para analizar e investigar los factores estratégicos que impactan el entorno y la organización, para apoyar la toma de decisiones que respondan a los requerimientos del análisis interno y externo evaluando las opciones propuestas en base a criterios técnicos.  De igual forma, tiene la capacidad de crear emprendimientos y de realizar una gestión empresarial eficiente en base a la excelencia del servicio, adaptación al cambio y a la innovación, con una vocación al cumplimiento de estándares de calidad. Asimismo, es capaz de integrar y aplicar conocimientos sobre operación, administración y comercialización de los servicios propios de la industria hotelera gastronómica y de la hospitalidad, con conocimientos de inglés avanzado y tecnología de la información, capaz de establecer relaciones interpersonales, trabajo en equipo y liderazgo.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	· Certificación International Hotel Operators de la Escuela Hotelera de Lyon (al terminar el 3er año, previa aprobación de examen). · Oportunidad de continuidad de estudios en el Programa de Continuidad de Ingeniería Comercial de la misma universidad. · Oportunidad de continuidad de estudios, en la Universidad Europea de Canarias para Magíster en Gestión Hotelera
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Pablo Losada</b> Coordinador de Prácticas y Extensión plosada@unab.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://facultades.unab.cl/economiaynegocios/ingenieria-administracion-hotelera-internacional/">http://facultades.unab.cl/economiaynegocios/ingenieria-administracion-hotelera-internacional/</a>



<b>Nombre institución</b>	Universidad Austral de Chile
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador(a) de Empresas de Turismo</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	10 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>Práctica Profesional:</b> 535 horas - 9no semestre</p> <p>Adicionalmente, los(as) estudiantes se contemplan actividades prácticas de vinculación con el sector productivo en varias asignaturas.</p>
<b>Campo Laboral</b>	Instituciones Públicas, Intendencias, Gobernaciones y Municipios, Universidades e Instituciones de Educación Superior, Empresas organizadoras de Eventos, Empresas de Hospitalidad tales como Hoteles, Restaurantes, Complejos de Agro y Ecoturismo, Agencias de Viajes y Operadores de Turismo, Centros de Deportes de Montaña, Organismos no Gubernamentales, Empresas Consultoras, Liceos Técnicos y Centros de Formación Técnica, Empresas de Transporte Turístico, Parques Nacionales públicos y privados.
<b>Competencias genéricas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación.</li> <li>· Trabajar en equipo integrando y colaborando en el logro de metas y acciones comunes a la organización.</li> <li>· Manifiestar compromiso ético sustentado en principios y valores de justicia, bien común y de dignidad a expresarse en el contexto profesional e interprofesional.</li> <li>· Liderar acciones y procesos propios al área de desempeño, planeando, gestionando y tomando decisiones para el logro efectivo.</li> </ul>
<b>Perfil egreso</b>	Capaz de planificar, gestionar y desarrollar la actividad turística y auto gestionar 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.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Bachillerato en Gestión de Empresas, Licenciatura en Turismo
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Prof. Mirko Vera Campos</b> Director Escuela de Turismo UACH mirkovera@uach.cl +56 63 222 1568</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.economicas.uach.cl/administracion-de-empresas-de-turismo/">http://www.economicas.uach.cl/administracion-de-empresas-de-turismo/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad Austral de Chile
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO UNIVERSITARIO EN TURISMO DE NATURALEZA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico Universitario en Turismo de Naturaleza</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> · Práctica intermedia - 180 horas - 3er semestre · Práctica profesional - 400 horas - 4 semestre
<b>Campo Laboral</b>	Empresas especializadas en turismo de intereses especiales, complejos hoteleros de orientación hacia la naturaleza, agencias de viajes y consultoras dedicadas a trabajar temáticas de liderazgo en espacios naturales, centros ecológicos, parques y reservas de la naturaleza, privados y públicos, como emprendedor de tu propio negocio, entre muchas otras opciones.
<b>Competencias genéricas</b>	La planificación, gestión, y ejecución de servicios y programas de turismo en entornos naturales. La administración y supervisión de recursos materiales y humanos dentro de un marco que promueva la conservación, cuidado y uso racional de los espacios naturales, con criterios éticos y ambientales basado en normas de calidad chilenas, estándares internacionales y dentro de un marco de seguridad y de alta calidad. El desarrollo de programas que conduzcan a la educación ambiental, actividades de deporte y salud en contacto con la naturaleza, el turismo de intereses especiales y la administración de espacios para conservación y cuidado del medio ambiente. Innovación y valor agregado para nuevas propuestas de negocios y emprendimientos relacionados con la explotación del turismo de naturaleza.
<b>Perfil egreso</b>	Diseñar, gestionar, y evaluar servicios de expediciones de calidad. Administrar los recursos dispuestos para ejecutar las actividades de su especialidad. Liderar expediciones y servicios turísticos en general, vinculados a la naturaleza. Dominar técnicas para desplazarse en forma segura, con equipamiento adecuado en ambientes terrestres y acuáticos, de forma especial en la Patagonia Chilena, en diversas condiciones climáticas y épocas del año. Siempre dispuesto a ofrecer un servicio de calidad, responsabilidad, seguro e informado con sus clientes o usuarios. Dominar y utilizar correctamente conocimientos del entorno natural de Chile y en especial de la Patagonia. Orientar su quehacer profesional a la calidad, al trabajo en equipo, la eficiencia, el manejo adecuado de recursos, el cuidado y protección del medio ambiente y el liderazgo situacional, elementos claves para el desempeño laboral. Dominar un conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes que le permitirán ingresar, mantenerse y desarrollarse en el mundo laboral, como trabajador dependiente o emprendedor Independiente. Dominio de TIC, e idioma inglés en forma oral y escrita.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Certificaciones varían de acuerdo con la oferta por años, pero se encuentran: LNT (No deje rastro) WAFa o WFR SVB todos los años (Soporte Vital Básico)
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Paula Herrera Gutiérrez</b> Jefa Carrera TU Turismo de Naturaleza UACH paula.herrera@uach.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.uach.cl/admision/principal/coyhaique/tecnico-universitario-en-turismo-de-naturaleza">https://www.uach.cl/admision/principal/coyhaique/tecnico-universitario-en-turismo-de-naturaleza</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad Católica de la Santísima Concepción (UCSC)
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA INTERCULTURAL</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica intermedia - 54 horas - 2do semestre</li> <li>· Práctica profesional - 500 horas - 5to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Restaurantes (Cañete, Lebu, Arauco), Casino (hospital), emprendimientos particulares, pastelerías, etc. Potencial: en hoteles, alimentación colectiva, empresas banqueteras, etc.
<b>Competencias genéricas</b>	Habilidades comunicativas en español e inglés básico, Trabajo en equipo, Emprendimiento, Vocación de servicio, Respeto por la interculturalidad.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Es un profesional que se distingue por poseer competencias, habilidades y conocimientos que le permiten elaborar productos gastronómicos normados por estándares internacionales de cocina, basados en componentes propios de los contextos culturales de pueblos originarios y criollos, diseñando para ello diferentes tipos de cartas y menús, como instrumento de comunicación con el cliente, que consideren las normas de protocolo y cordialidad para dar una adecuada atención. Además, este profesional moviliza diversos saberes y recursos para aplicar procedimientos administrativos que le permitan planificar, organizar, dirigir y controlar tanto los recursos humanos, materiales y financieros, como los elementos técnicos propios de su ámbito de desempeño, pudiendo desenvolverse tanto en el rubro hotelero - gastronómico, como realizando emprendimientos relativos al área.</p> <p>Además, se distingue, por ser un Profesional Técnico Universitario con compromiso y responsabilidad social basado en la formación antropológica, ética, principios cristianos y vocación de servicio a favor del bien común.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Certificación Académica 1: Cocinero de preparaciones Étnica/Criolla (SCT Chile)</li> <li>· Certificación Académica 2: Pastelero (SCT Chile)</li> <li>· Certificación Académica 3: Maestro de Cocina (SCT Chile)</li> <li>· Las certificaciones 2 y 3 se rescatan del catálogo de competencias ocupacionales de Chile Valora.</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Profesor Carlos Rojas Cubillos</b></p> <p>Encargado de Área de la carreta Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural, sede Cañete, Instituto Tecnológico de la UCSC.</p> <p>crojas@ucsc.cl</p> <p>+56 41 234 5804</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://it.ucsc.cl/carreras/tecnico-universitario-en-gastronomia-intercultural/">http://it.ucsc.cl/carreras/tecnico-universitario-en-gastronomia-intercultural/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Universidad de La Frontera
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO MENCIÓN PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE DESTINOS TURÍSTICOS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo Mención Planificación y Desarrollo de Destinos Turísticos</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica intermedia - 198 horas - 2do semestre</li> <li>· Práctica laboral final - 252 horas - 5to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	Comunicación verbal y escrita, Trabajo en Equipo, Liderazgo, Responsabilidad Social.
<b>Perfil egreso</b>	Profesional técnico capaz de realizar tareas relacionadas con la administración de agencias de viajes, diseño de productos turísticos, administración de pequeños establecimientos de alojamiento turístico, organización de eventos, gestión de recursos naturales y culturales. Está capacitado para ocupar cargos de nivel intermedio en la industria del turismo.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Rodrigo Garrido Maldonado</b>                  Coordinador académico                  rodrigo.garrido@ufrontera.cl / secretaria.pucon@ufrontera.cl                  +56 45 259 6200</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://campuspucon.ufro.cl/">http://campuspucon.ufro.cl/</a>





<b>Nombre institución</b>	Universidad de La Frontera
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO GUÍA TURISMO AVENTURA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico Guía de Turismo Aventura Mención Agua o Mención Montaña</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica turismo aventura - 336 horas - 3er semestre</li> <li>· Práctica profesional final - 360 horas - 4to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Competencias genéricas</b>	Comunicación verbal y escrita, Trabajo en Equipo, Liderazgo, Responsabilidad Social.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Técnico de nivel superior operativo que tendrá formación teórica práctica que le permitirá guiar a grupos de personas con distintos fines turísticos respetando y promoviendo los principios de ética ambiental y el turismo sustentable. Solucionar situaciones de conflictos de manera autónoma en ambientes naturales utilizando equipos, técnicas y materiales adecuados.</p> <p>Dominar información y técnicas de interpretación y educación del patrimonio natural, cultural y el sistema turístico.</p> <p>Diseñar, evaluar e implementar nuevos productos de turismo de intereses especiales. Comunicarse oralmente en idioma inglés intermedio, logrando dirigir grupos de clientes en las áreas que se desempeñe.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Rodrigo Garrido Maldonado</b>          Coordinador académico          rodrigo.garrido@ufrontera.cl / secretaria.pucon@ufrontera.cl          +56 45 259 6200</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://campuspucon.ufro.cl/">http://campuspucon.ufro.cl/</a>





<b>Nombre institución</b>	Universidad de La Serena
<b>Carrera</b>	<b>INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS</b> Licenciatura en Administración Turística
<b>Título y menciones</b>	<b>Título: Ingeniero en Administración de Empresas.</b> <b>Grado Académico: Licenciado en Administración Turística</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	9 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica de familiarización - 160 horas - a partir del 3er año de formación</li> <li>· Práctica profesional - 320 horas - durante el último año de formación</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Podrá ejercer en organizaciones del sector público y privado; en niveles estratégicos de empresas de distintos rubros y tamaños, relacionadas con la administración de productos y/o servicios; consultoría independiente y generación de negocios. El grado académico de Licenciado en Administración Turística, permitirá desempeñarse en organismos públicos y privados relacionados con el fomento y desarrollo del turismo; 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.
<b>Competencias genéricas</b>	Capacidades de liderazgo y trabajo en equipo, Capacidad creativa e innovadora, Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y comunicación, Compromiso ético y social, Habilidades para el aprendizaje de idiomas.
<b>Perfil egreso</b>	Es un profesional con conocimientos, habilidades y actitudes para: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Administrar negocios y empresas</li> <li>· Dirigir, liderar y trabajar en equipo.</li> <li>· Desarrollarse en ambiente altamente competitivos con actitud creativa y emprendedora y con un sólido compromiso ético y social.</li> <li>· Planificar, dirigir y coordinar acciones destinadas a fortalecer el desarrollo turístico, tanto a nivel local, nacional como internacional.</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>María Cecilia Pizarro</b> mcpizarro@userena.cl +56 51 220 4178
<b>Link sitio web</b>	www.userena.cl

ESCANÉAME  
 PARA MAYOR  
 INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad de Las Américas
<b>Carrera</b>	<b>GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS MENCIÓN COCINAS ANDINAS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Gastrónomo y Administrador de Negocios Gastronómicos, Mención Cocinas Andinas</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica operativa - 300 horas - 4to semestre</li> <li>· Práctica administrativa - 300 horas - 8vo semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	<p>El titulado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas podrá actuar en los siguientes ámbitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Planificación de menús, creación de cartas para restaurantes y bares, para banquetes y según rangos etarios de salud.</li> <li>· Negocios, desarrollo de proyectos, creación de nuevos conceptos, sous vide cook and chill, desarrollo de lay out para espacios gastronómicos.</li> <li>· Evaluación de procesos gastronómicos, manejo de control y costos y supervisión en operaciones de AA y BB</li> </ul>
<b>Competencias genéricas</b>	Habilidades que promueve el Perfil de Egreso: Trabajo en Equipo / Autoconocimiento / Expresión Efectiva / Foco en el Cliente
<b>Perfil egreso</b>	<p>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, aplicando 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>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>José Ignacio Arhex</b> Encargado de prácticas UDLA jarhex@udla.cl +56 2 2253 1160
<b>Link sitio web</b>	www.udla.cl

 ESCANÉAME  
 PARA MAYOR  
 INFORMACIÓN


<b>Nombre institución</b>	Universidad de Las Américas
<b>Carrera</b>	<b>HOTELERÍA Y TURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador de Empresas Hoteleras y Turísticas</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica operativa - 300 horas - 4to semestre</li> <li>· Práctica administrativa - 300 horas - 6to semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	<p>Gestión Privada: Podrá incorporarse a empresas del sector, desarrollando y evaluando proyectos de inversión en áreas tales como: Hoteles, resorts y complejos turísticos, restaurantes y servicios de alimentación institucional, compañías organizadoras y productoras de eventos, compañías especializadas en animación y recreación turística, líneas aéreas, dirección y promoción de programas específicos en forma autónoma o en coordinación con otras empresas, agencias de viajes o tour operadores.</p> <p>Gestión Pública: Los conocimientos y aptitudes adquiridas, le permitirán integrar o dirigir equipos de trabajo, como también asesorar a organismos de la administración del Estado en la formulación y ejecución de programas y proyectos de turismo, que contribuyan al desarrollo sustentable local y regional: Asociaciones gremiales, organismos dedicados a la conservación del patrimonio arquitectónico y cultural del país.</p>
<b>Competencias genéricas</b>	Habilidades que promueve el Perfil de Egreso: Trabajo en Equipo /Autoconocimiento / Expresión Efectiva / Foco en el Cliente
<b>Perfil egreso</b>	<p>Es un profesional con capacidades para gestionar estratégica y operativamente esta actividad empresarial a nivel nacional e internacional.</p> <p>Utiliza herramientas técnicas y de gestión, orientadas a la calidad y servicio al cliente, liderando con éxito diferentes áreas de la organización. Sus habilidades se centran en el emprendimiento, liderazgo, iniciativa, servicio y creatividad, que le permitirán actuar en distintos ámbitos profesionales, en empresas públicas o privadas, relacionadas con turismo, hotelería o empresas de servicios en general.</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> <p>El Administrador de Empresas Hoteleras y Turísticas que opte por la mención de Hotelería podrá desempeñarse profesionalmente en un ámbito de negocios multicultural e internacional, proponiendo enfoques estratégicos y operativos para mercados globalizados. Podrá contribuir al éxito de empresas y organizaciones del sector hotelero, liderando proyectos asociados a las diversas áreas de gestión de un hotel.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>José Ignacio Arhex</b>  Encargado de prácticas UDLA  jarhex@udla.cl  +56 2 225 31160</p>
<b>Link sitio web</b>	www.udla.cl

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad de Las Américas
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE EVENTOS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción De Eventos</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	5 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica operativa:</b> 300 horas en el 4to semestre
<b>Campo Laboral</b>	<p>Organizaciones públicas, empresas y negocios: Centros de convenciones y de eventos, empresas de turismo y entretenimiento, clubes deportivos, pubs y discotecas, hoteles, resorts, complejos turísticos y cruceros, empresas servicios (retail, educación, mall, cajas de compensación, corporaciones culturales, productoras, agencias, radio, televisión, entre otras) empresas públicas, organismos de la administración del Estado, municipalidades, ministerios, secretarías regionales, entre otras.</p> <p>Asesoría y consultoría: Desarrollo de nuevos proyectos y emprendimiento, campañas políticas, campañas de marketing para empresas públicas y privadas, municipalidades, organizaciones, asociaciones y comunidades.</p> <p>Organización y producción de eventos de forma independiente: Productoras eventos, productoras audio visuales, ventos masivos, corporativos y de nicho, exposiciones y ferias nacionales e internacionales, congresos y seminarios, simposios, convenciones y eventos BTL.</p>
<b>Competencias genéricas</b>	<p>Habilidades que promueve el Perfil de Egreso:</p> <p>Trabajo en Equipo / Autoconocimiento / Expresión Efectiva / Foco en el Cliente</p>
<b>Perfil egreso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Es un profesional capaz de asesorar, planificar, organizar y producir eventos de carácter masivo, artístico, cultural, corporativos y de marca.</li> <li>· Genera crecimiento en los negocios y se desenvuelve con éxito en el ámbito empresarial. Estará dotado para planificar, diseñar, proponer y</li> <li>· 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.</li> <li>· Posee una amplia y detallada visión de negocio, 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.</li> <li>· Se espera que sea un profesional enfocado al logro de resultados positivos y rentables, con habilidades de autoaprendizaje y autogestión, quien se identificará por su desempeño con orientación a sus clientes, trabajo en equipo y capacidad de comunicarse efectivamente.</li> <li>· Especialista capaz de conceptualizar, planificar, organizar y producir todo tipo de eventos con estándares internacionales, respondiendo a la necesidad de la industria de los eventos y congresos que, por sus actuales características, exige profesionales altamente capacitados.</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>José Ignacio Arhex</b> Encargado de prácticas UDLA jarhex@udla.cl +56 2 2253 1160</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.udla.cl">www.udla.cl</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad de Magallanes (Escuela Tecnológica)
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN TURISMO SOSTENIBLE (MENCIÓN OUTDOOR / MENCIÓN HOSPITALITY)</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico de Nivel Superior en Turismo Sostenible Mención Outdoor</b> <b>Técnico de Nivel Superior en Turismo Sostenible Mención Hospitality</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	4 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>1 práctica:</b> 232 horas - 4to semestre
<b>Campo Laboral</b>	<p>Mención outdoor, se podrá desempeñar como guía turístico de intereses especiales, intérprete del patrimonio en ámbitos educativos (docencia), museos, parques nacionales y áreas silvestres protegidas. Además, podrá desempeñarse en diversas organizaciones del ámbito turístico, tales como: alojamientos, restaurantes, agencias de viajes, operadores, cámaras de turismo, oficinas de información turística, empresas de servicios, empresas de transporte, entre otras.</p> <p>Mención hospitality, podrá desempeñarse en empresas e instituciones públicas o privadas, alojamientos, restaurantes, agencias de viajes, operadores, cámaras de turismo, oficinas de información turística, empresas de servicios, empresas de transporte, en áreas de administración y gestión de empresas turísticas en distintos niveles operativos.</p>
<b>Competencias genéricas</b>	Compromiso ético - responsabilidad social y compromiso ciudadano - capacidad de comunicación oral y escrita - capacidad de comunicación en un segundo idioma - habilidades en el uso de las tecnologías de la información
<b>Perfil egreso</b>	<p>El egresado de esta carrera es capaz de operar procesos administrativos y comerciales en diferentes ámbitos de la oferta turística nacional y regional, articulando las variables sociales, económicas y ambientales necesarias para la entrega de servicios sostenibles y competitivos. Con un compromiso ético y responsable; en relación a la conservación y preservación de la naturaleza y su biodiversidad, el respeto y puesta en valor del patrimonio, la geografía, la historia y sus culturas locales; es capaz de guiar rutas, transmitir relatos turísticos estableciendo una comunicación efectiva en español y en inglés en un nivel intermedio, gestionar la seguridad en programas e itinerarios, utilizar herramientas digitales y de tecnología para la creación, promoción y venta de productos y servicios. En el ámbito de su especialización, opera y aplica técnicas, procedimientos y las principales características de mercado del turismo hotelero y de intereses especiales, asociado principalmente al turismo de naturaleza y aventura.</p> <p>Mención outdoor - expediciones y turismo aventura</p> <p>Mención hospitality - hospitalidad turística</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Erika Cid Agüero</b> Jefa de carrera erika.cid@umag.cl +56 61 207 921 / +56 61 229 9625
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.umag.cl/etec/">http://www.umag.cl/etec/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Universidad de Playa Ancha de Ciencias de la Educación
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA MULTILINGÜE</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Licenciado De Turismo</b> <b>Título de Administrador(a) Turístico(a) Multilingüe</b> <b>Título Técnico En Turismo (salida intermedia al 5to semestre más práctica)</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	9 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> · Práctica laboral especializada (titulo técnico) - 428 horas - 6to semestre · Práctica laboral autónoma en el ámbito público y/o privado - 428 horas - 9vno semestre
<b>Campo Laboral</b>	Profesional capacitado para ejercer en instituciones y organismos públicos, vinculados al desarrollo del turismo, tales como: Sernatur, CORFO, Sercotec, INDAP, FOSIS, CONAF, CNCA, como además en municipalidades y gobiernos regionales, empresas turísticas (transporte turístico, touroperador, hoteles, resorts, restaurantes, de turismo aventura, agencias de viajes); organizaciones gremiales de turismo, empresas de consultorías, así como también, en universidades y organismos no gubernamentales que desarrollen formación, referidas a la actividad turística.
<b>Competencias genéricas</b>	Observa en sus acciones discernimiento ético y actitudes acordes con su desempeño profesional eficiente; manifiesta un pensamiento crítico frente a la información, datos, políticas, fuentes de referencia, de tal manera que su toma de decisiones contenga menos rango de error; observa inquietud y búsqueda permanente de nuevos conocimientos y perfecciona los anteriores; demuestra capacidad para integrarse a la comunidad y participar responsablemente en la vida ciudadana; demuestra capacidad y empatía para formar parte de equipos de trabajo.
<b>Perfil egreso</b>	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.  Posee una sólida formación y comprensión de la dinámica del turismo, en cuanto factor de desarrollo económico, ambiental y sociocultural de las comunidades receptoras nacionales, regionales y locales.  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.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Postular a beca para certificar nivel de idioma inglés, francés o alemán.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Fernando Retamal Illanes</b> Director Disciplinario Administración Turística fernando.retamal@upla.cl
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://www.upla.cl/admision/carreras-profesionales/facultad-de-humanidades/administracion-turistica-multilingue/">https://www.upla.cl/admision/carreras-profesionales/facultad-de-humanidades/administracion-turistica-multilingue/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad de Talca
<b>Carrera</b>	<b>TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO ENOLÓGICO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Técnico Superior en Turismo Enológico</b>
<b>Duración de la carrera</b>	7 trimestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	4 módulos de Formación en la Organización en los trimestres 2do, 3ero, 4to y 5to, con un total de 324 horas. <b>Práctica Profesional:</b> 324 horas - 6to trimestre.
<b>Campo Laboral</b>	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.
<b>Competencias genéricas</b>	Comunicar discursos en forma oral y escrita Integrar equipos de trabajo y ejercer liderazgo desarrollando habilidades sociales y de autogestión Actuar con sentido ético y responsabilidad social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno.
<b>Perfil egreso</b>	Comunicarse en términos básicos del nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en forma oral y escrita en inglés para desempeñarse en situaciones cotidianas, teniendo una base sólida para el desarrollo de las competencias comunicativas en el idioma inglés a lo largo de su vida. Generar información sistematizada de prestación de servicios enoturísticos, gestión de visitas, manejo de inventarios de insumos, entre otras, utilizando TICs, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones. Prestar servicios enoturísticos, gestionando todos los recursos humanos, tecnológicos, financieros y comerciales necesarios, para asegurar la mejor experiencia de los clientes. Controlar la aplicación de normativa y legislación vigente, nacional e internacional, durante la prestación de servicios enoturísticos, para asegurar la calidad de los servicios y la sustentabilidad de la empresa enoturística. Desarrollar nuevos servicios y/o productos turísticos innovadores y sustentables, construyendo planes de marketing mediante la gestión de información, para potenciar nuevos mercados turísticos.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Carlos Catalán Barahona</b> ccatalan@utalca.cl +56 72 282 5330
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://admission.utalca.cl/?page_id=2189">http://admission.utalca.cl/?page_id=2189</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad de Valparaíso
<b>Carrera</b>	<b>GESTIÓN EN TURISMO Y CULTURA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Título Profesional: Administrador Turístico – Cultural</b> <b>Grado Académico: Licenciado En Turismo Y Cultura</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	9 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> · Práctica inicial: 120 Horas mínimo – 4to semestre (para labores de administración, apoyo y tareas operativas básicas) · Práctica profesional: Dos modalidades: 360 Horas y 240 horas mínimo, alumnos a partir del 6to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Podrá desempeñarse en organismos públicos de carácter social, cultural, turístico y territorial; fundaciones y corporaciones privadas; instituciones internacionales de carácter sociocultural; y empresas de comunicación. Dado el carácter interdisciplinario de nuestra Carrera; podrá ser asesor en materias turístico-culturales y empresario turístico o gestor cultural.
<b>Competencias genéricas</b>	Competencias (conocimientos y habilidades), visión multidisciplinaria prospectiva y visión valórica de la vida, el Hombre y la Naturaleza, le facultan para intervenir en los procesos de desarrollo turístico y cultural que se generan en un espacio territorial.
<b>Perfil egreso</b>	Nuestra Carrera está dirigida a la formación de profesionales competentes y líderes en el análisis, creación, diseño, evaluación y generación de proyectos innovadores. El sentido de su accionar es contribuir a la construcción de una sociedad más justa y solidaria, en la cual todas las personas tengan acceso al turismo y la cultura y, por ende, a una mejor calidad de vida, bienestar social y espiritual.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Claudia Maguire Torres</b> Encargada de Práctica claudia.maguire@uv.cl +56 32 260 3474
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.portalgtc.cl/gestion/">http://www.portalgtc.cl/gestion/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad de Valparaíso
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador Hotelero y Gastronómico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Mención Gestión De Empresas Gastronómicas</b></li> <li>· <b>Mención Gestión De Empresas Hoteleras</b></li> </ul> <b>Grado De Licenciado En Administración Hotelera Y Gastronómica</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	9 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica intermedia - 180 horas - 6to semestre</li> <li>· Práctica Profesional e Introducción a la empleabilidad - 540 horas - 9no semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Entre las áreas de desempeño del Administrador Hotelero y Gastronómico podemos nombrar: Administración y operación efectiva de empresas que ofrezcan servicios de hospedaje y alimentos. Crear su propia empresa aplicando la gestión de las organizaciones y la administración. Establecimientos de hospedaje (hoteles, restaurantes, resorts, empresas de alimentación colectiva y cruceros; entre otros). Establecimientos de alimentos y bebidas. Empresas organizadoras de eventos, congresos y convenciones. Empresas de servicio del sector turismo (agencias de viaje, líneas aéreas, casinos y empresas de transporte). Empresas de servicio de salud (hospitales, clínicas, centros de atención). Consultoras en el área de la Hospitalidad. Sector público del ámbito turístico. Empresas del sector de entretenimientos. Ámbito educativo asociado a la Industria del Turismo y la Hospitalidad.
<b>Competencias genéricas</b>	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.
<b>Perfil egreso</b>	Profesional universitario conocedor de las ciencias de la administración con un fuerte enfoque en las empresas de la industria de la hospitalidad, quien es capaz de operar y administrar empresas hoteleras y gastronómicas, con una visión estratégica de la gestión de estas; lo que le permite alcanzar altos estándares de calidad. Asimismo, es capaz de desarrollar y emprender un negocio que le permita aplicar los conocimientos y técnicas aprendidos durante la carrera, desplegando sus capacidades de trabajo en equipo y utilización de un idioma extranjero que le facilitan ejercer un liderazgo responsable.
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Robinson Vergara Martínez</b> robinson.vergara@uv.cl +56 32 250 7585
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://www.ahg.uv.cl">www.ahg.uv.cl</a>



<b>Nombre institución</b>	Universidad de Viña del Mar
<b>Carrera</b>	<b>ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Administrador/a en Administración de Negocios Turísticos y Hoteleros</b> <b>Licenciado/a en Negocios Turísticos y Hoteleros</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<b>2 prácticas (640 horas) :</b> · Práctica intermedia - 320 horas - 5to semestre · Práctica profesional - 320 horas - 7mo semestre
<b>Campo Laboral</b>	Privado (nacional e internacional): Empresas de alojamiento turístico (hoteles, refugios, lodges, etc.) y empresas de operación turística (líneas aéreas, tour operadores, agencias de viaje, transporte turístico). Además de servicios de turismo de intereses especiales (viñas). Público: Servicios Públicos con orientación al desarrollo turístico nacional e internacional (SERNATUR, SUBTURISMO, Municipalidades, Gobiernos Regionales). Emprendimiento: Realizar su propio negocio.
<b>Competencias genéricas</b>	Gestionar organizaciones en aspectos administrativos de recursos humanos, financieros, marketing y contables, con actitud de liderazgo, dentro de la industria turística. Proponer estrategias de mejora para los procesos operacionales al interior de las organizaciones, de manera proactiva, en la industria turística. Implementar experiencias innovadoras y sustentables, que permitan ampliar la oferta turística nacional e internacional, con pertinencia a las necesidades de sus usuarios. Proponer estrategias para el desarrollo de procesos de gestión territorial al interior de equipos interdisciplinarios, en el ámbito público del turístico. Entregar servicios turísticos considerando técnicas de hospitalidad, adaptándose a las necesidades lingüísticas de los usuarios, de manera personalizada, empática y ética.
<b>Perfil egreso</b>	El estudiante UVM tendrá las capacidades 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. Egresan con un perfil dinámico que les da la oportunidad de comprender el medio para generar nuevos negocios, sustentables, que puedan ser un aporte a la oferta turística del país.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Curso Básico GDS SABRE
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Luis Spoerer</b> luis.spoerer@uvm.cl
<b>Link sitio web</b>	www.uvm.cl

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN



<b>Nombre institución</b>	Universidad Finis Terrae
<b>Carrera</b>	<b>LICENCIATURA DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE ARTES CULINARIAS</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Licenciado en Dirección y Gestión de Artes Culinarias</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	3 prácticas: · Práctica I - 260 horas - final del 2do semestre · Práctica II - 260 horas - final del 4to semestre · Práctica III - 260 horas - final del 6to semestre
<b>Campo Laboral</b>	Podrá desempeñarse en todas aquellas instituciones relacionadas con el área culinaria y en cadenas hoteleras nacionales e internacionales. Sus conocimientos y habilidades los podrá desarrollar tanto en el área de gestión como aplicando técnicas culinarias internacionales al servicio de la industria.  Restaurantes, hoteles, panaderías, pastelerías, comedores industriales, cruceros, negocios propios.
<b>Competencias genéricas</b>	Dirige y desarrolla negocios en el ámbito culinario desde el surgimiento de una idea hasta su realización. Gestiona la producción de alimentos y bebidas según estándares y requerimientos de la industria gastronómica y hotelera nacional e internacional. Diseña y ejecuta creativamente productos gastronómicos promoviendo la cultura y tradiciones que permitan fortalecer su identidad. Domina eficientemente las técnicas culinarias que promueven el desarrollo de la creatividad y el interés de una buena cocina, cuidando de los estándares de calidad internacionales.
<b>Perfil egreso</b>	Cuenta con una sólida formación integral capaz de dirigir y desarrollar negocios en el ámbito culinario, desde el surgimiento de una idea hasta su realización, siendo capaz de diseñar y ejecutar creativamente productos gastronómicos promoviendo la cultura y tradiciones que permitan fortalecer su identidad mediante el dominio eficiente de técnicas culinarias que potencien el desarrollo de la creatividad y el interés de una buena cocina que fomente el trato y comercio justo.  Gestionar la producción de alimentos y bebidas según estándares y requerimientos de la industria gastronómica y hotelera nacional e internacional.
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	Al final del octavo semestre recibe un diploma Le Cordon Blue Internacional: Bachelor of business gastronomy
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<b>Karen Díaz / Agustín Sastre</b> kdiaz@uft.cl / asastre@uft.cl +56 2 2420 7222
<b>Link sitio web</b>	<a href="http://fen.uft.cl/esc-lic-en-direccion-y-gestion-de-artes-culinarias-home">http://fen.uft.cl/esc-lic-en-direccion-y-gestion-de-artes-culinarias-home</a>

ESCANÉAME  
 PARA MAYOR  
 INFORMACIÓN





<b>Nombre institución</b>	Universidad San Sebastián
<b>Carrera</b>	<b>INGENIERÍA EN GESTIÓN DE EXPEDICIONES Y ECOTURISMO</b>
<b>Título y menciones</b>	<b>Ingeniero en Gestión de Expediciones y Ecoturismo, en una de sus 4 Menciones (Ingeniero en Gestión de Expediciones y Actividades en Ambientes de Montaña, Gestión de Expediciones y Actividades en Ambientes Acuáticos, Gestión en Alojamientos Ecoeficientes y Gestión de Áreas Naturales para el Ecoturismo)</b>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	8 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>2 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica inicial - 90 horas - 4to semestre</li> <li>· Práctica profesional - 180 horas - 7mo semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Podrá desempeñarse en diversos ámbitos como empresas privadas en área de alojamiento, Tour Operadores, agencias de viaje, Lodges, empresas de turismo aventura, organizaciones no gubernamentales y corporaciones de turismo entre otras. En entidades públicas como instituciones nacionales, municipalidades y de gobiernos. En consultorías, tanto en organizaciones públicas como privadas y en el ejercicio independiente de la profesión.
<b>Competencias genéricas</b>	Gestión de Operaciones Turísticas y Emprendimiento, Turismo Sustentable, Gestión de Expediciones.
<b>Perfil egreso</b>	<p>Es un profesional, capaz de desempeñarse en las áreas de Gestión de operaciones turísticas y de Emprendimiento, Gestión del Turismo Sostenible, y Gestión de Expediciones en algunas de sus especialidades.</p> <p>Domina las técnicas disciplinares en la gestión de las empresas de alojamiento turístico, emprendimiento, diseño, planificación y ejecución de experiencias y actividades al aire libre, asociadas a programas y/o expediciones en ecosistema de montaña, ambientes acuáticos y /o al desarrollo del ecoturismo, en un marco de sostenibilidad, seguridad, hospitalidad y resguardo por la calidad de los servicios.</p> <p>Sus habilidades le permiten comunicarse efectivamente en español e inglés en el marco de su quehacer profesional, liderar diversos equipos de trabajo en distintos entornos, generar emprendimientos, gestionar operaciones turísticas, y manejar tecnologías de la información, lo cual lo habilita para desempeñarse en ambientes de alta competitividad empresarial.</p> <p>Posee actitudes y valores vinculados al sello de la Universidad, que se reflejan en el respeto por las personas, las comunidades y sus tradiciones, su compromiso ético y de responsabilidad social con el medio ambiente, su capacidad de reflexión y autoevaluación, para el mejoramiento continuo tanto de su desempeño profesional como de su ámbito laboral.</p>
<b>Certificaciones que el alumno puede recibir durante la carrera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· PADI: open water, advance, rescue, divemaster</li> <li>· Rescate en Cabina Armada de Chile</li> <li>· WFR por NOLS</li> <li>· Patrón de Bahía y Capitán Costero</li> <li>· Rescate en Aguas Blancas</li> </ul>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Sara Donoso</b> sara.donosos@uss.cl</p>
<b>Link sitio web</b>	www.uss.cl

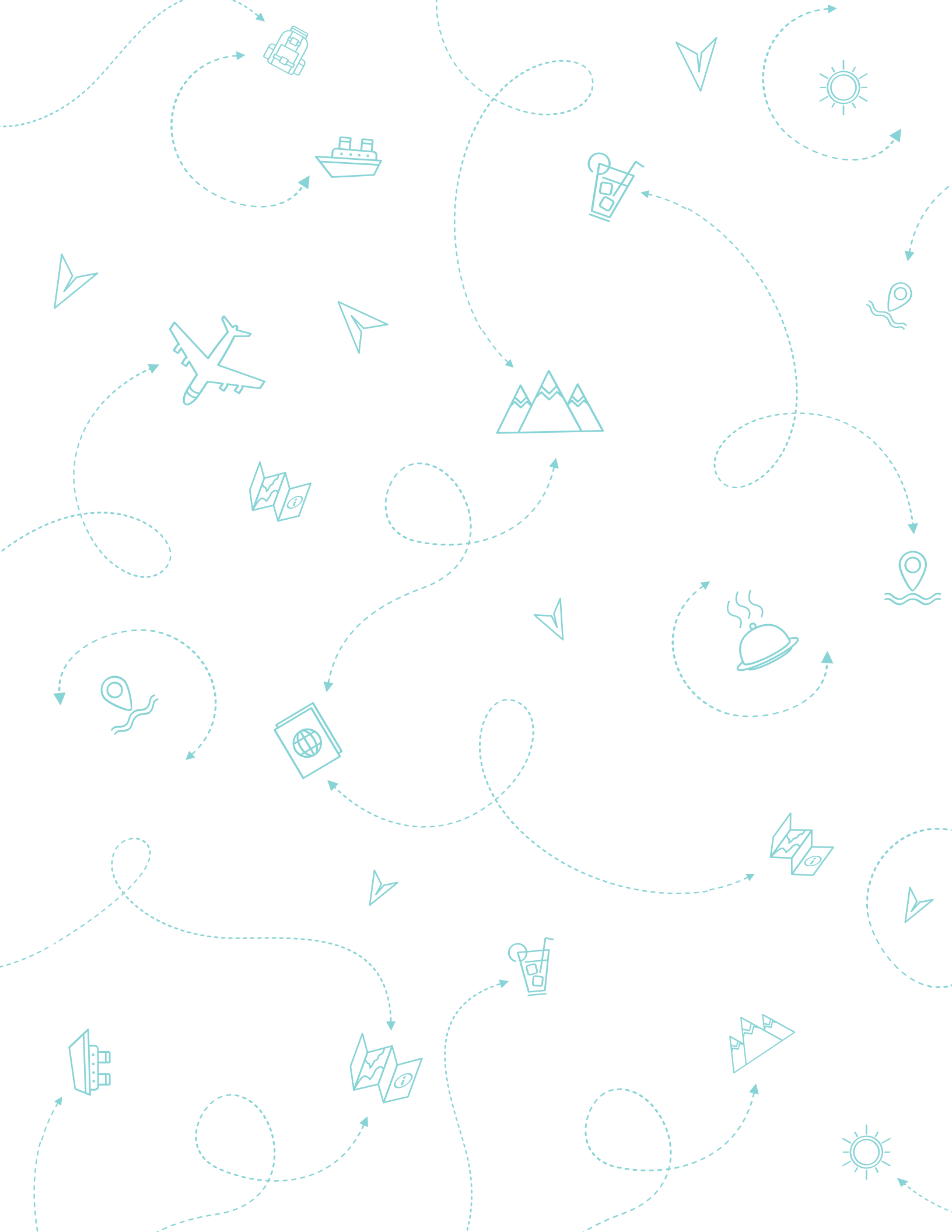
ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN

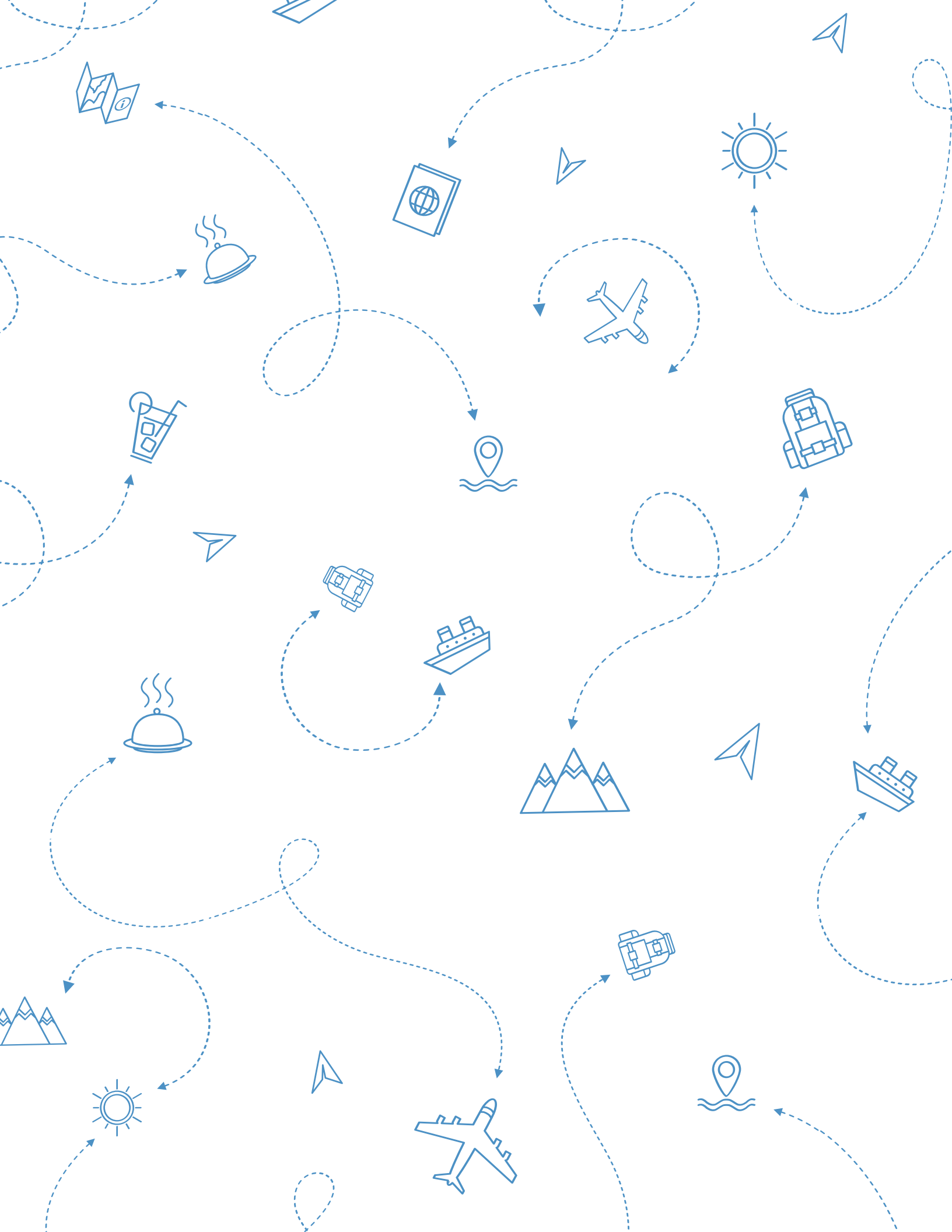


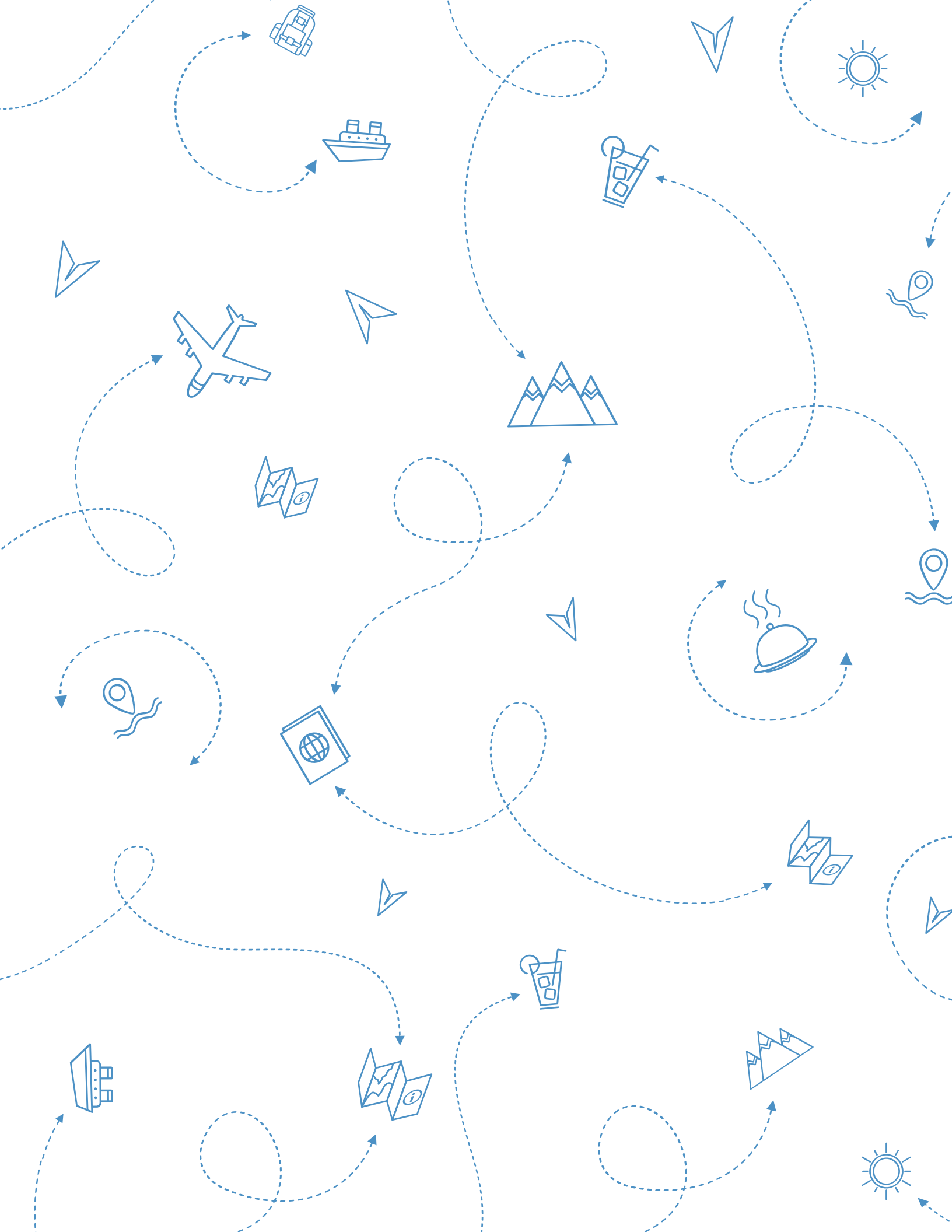
<b>Nombre institución</b>	Universidad Tecnológica Metropolitana
<b>Carrera</b>	<b>INGENIERÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA</b>
<b>Título y menciones</b>	<p><b>Título Profesional: Ingeniero en Gestión Turística</b>  <b>Grado Académico: Licenciado en Turismo</b>  <b>Título Intermedio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Técnico en Gestión Turística (al aprobar el IV semestre)</li> <li>· Ingeniero En Turismo (al aprobar el VIII semestre)</li> </ul>
<b>Semestres de duración de la carrera</b>	10 semestres
<b>Número de práctica, semestre en el que están y horas de duración</b>	<p><b>3 prácticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Práctica I - 300 horas - 4to semestre</li> <li>· Práctica II - 300 horas - 8vo semestre</li> <li>· Práctica III - 300 horas - 10mo semestre</li> </ul>
<b>Campo Laboral</b>	Está facultado para crear, organizar, gestionar y administrar proyectos, empresas y las actividades que le sean afines, pertenecientes a este sector, en el ámbito público, privado y organizaciones de la sociedad civil.
<b>Competencias genéricas</b>	Competencias para un aprendizaje a lo largo de la vida, capacidad de comunicarse de manera efectiva, habilidades para trabajar colaborativamente y en ambientes multidisciplinares, iniciativa y actitud proclive al mejoramiento, el emprendimiento y la innovación, compromiso con la sustentabilidad económica, ambiental y social de las acciones, valoración de la ciencia y la tecnología y conciencia de su impacto, y valoración de las opciones y metas que surgen en el contexto de un mundo global.
<b>Perfil egreso</b>	<p>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 con 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.</p> <p>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.</p>
<b>Contacto prácticas profesionales</b>	<p><b>Marfilda Sandoval Hormazábal</b>  mafi.sandoval@utem.cl  +56 2 2787 7947</p>
<b>Link sitio web</b>	<a href="https://fae.utem.cl/carreras-facultad-administracion-y-economia/ingenieria-en-gestion-turistica/">https://fae.utem.cl/carreras-facultad-administracion-y-economia/ingenieria-en-gestion-turistica/</a>

ESCANÉAME  
PARA MAYOR  
INFORMACIÓN











**Subsecretaría  
de Turismo**

**Gobierno de Chile**

**SERNATUR**  
Ministerio de  
Economía, Fomento y  
Turismo

**Gobierno de Chile**