



Subsecretaría
de Turismo

Gobierno de Chile

SERNATUR
Ministerio de
Economía, Fomento
y Turismo

Gobierno de Chile

Catálogo de Carreras

Turismo,
Gastronomía y Hotelería

2025





Presentamos la sexta edición del Catálogo de Carreras de Gastronomía, Hotelería y Turismo, fruto de la estrecha colaboración entre el Servicio Nacional de Turismo (Sernatur), la Subsecretaría de Turismo y la Red de Instituciones de Educación Superior en Turismo (RIEST), con el propósito de profesionalizar y formalizar este sector estratégico para el desarrollo de Chile (Subsecretaría de Turismo & Sernatur, 2024).

El turismo representa aproximadamente el 3,3% del Producto Interno Bruto (PIB, 2019) nacional y brinda empleo directo a más de 673.000 personas. En 2024, Chile recibió más de 5 millones de turistas internacionales (+40%), con proyecciones aún mayores para 2025. Estos avances evidencian la necesidad de una formación técnica y profesional de alta calidad, impulsada por las entidades públicas para atender la demanda actual y futura (Subsecretaría de Turismo, 2024; Sernatur 2025).

Como eje institucional, destaca la Estrategia Nacional de Turismo Sostenible 2035, lanzada en julio de 2024 por la Subsecretaría de Turismo y Sernatur, con participación de más de 2.200 actores del sector, en 90 encuentros territoriales. Esta estrategia sectorial apunta a consolidar el turismo como política de Estado, fortalecer la gobernanza, sostenibilidad, desarrollo del capital humano, y fomentar la articulación pública–privada en competencias profesionales (Subsecretaría de Turismo, 2024a; Subsecretaría de Turismo, 2024b; Ladevi, 2024).

Este catálogo tiene dos objetivos clave:

1. Informar a potenciales estudiantes acerca de las carreras, perfiles de egreso y competencias necesarias para insertarse, tanto en el ámbito público como en el privado.

2. Incentivar la participación de empresas, invitándolas a integrarse a los procesos de prácticas profesionales, fortaleciendo la oferta formativa mediante experiencias de aprendizaje reales.

Con esta nueva edición consolidamos un modelo de excelencia académica que articula innovación, vinculación con el sector productivo y una visión estatal de profesionalización, impulsando el desarrollo sostenible de la Gastronomía, Hotelería y Turismo en Chile, en coherencia con la visión 2035.

Carta Director SERNATUR



Cristóbal Benítez Villafranca
Director Nacional de Sernatur

Es un honor presentar la sexta edición del Catálogo de Carreras de Gastronomía, Hotelería y Turismo, una herramienta que reafirma nuestro compromiso con la profesionalización del sector turístico y la generación de oportunidades para miles de jóvenes que desean construir su futuro en estas áreas.

El turismo chileno enfrenta hoy desafíos y oportunidades sin precedentes: la aceleración tecnológica, la demanda por experiencias sostenibles y la necesidad de adaptarse a un mercado global altamente competitivo. Para responder a estas exigencias, debemos contar con talento humano preparado, capaz de innovar, liderar y aportar valor en cada eslabón de la cadena turística.

Este catálogo no solo orienta a quienes buscan una formación académica de calidad, sino que también invita a las empresas y organizaciones a ser parte activa del proceso formativo, integrándose en programas de prácticas profesionales y colaborando en la construcción de un ecosistema que vincule la educación con la realidad productiva.

Desde el Servicio Nacional de Turismo (Sernatur), junto a la Subsecretaría de Turismo y la Red de Instituciones de Educación Superior en Turismo (RIEST), impulsamos iniciativas que fortalezcan la sostenibilidad, la innovación y la competitividad, en coherencia con la Estrategia Nacional de Turismo Sostenible 2035, que establece como pilares la gobernanza, la resiliencia y el desarrollo del capital humano.

Invito a estudiantes, instituciones y empresas a utilizar este catálogo como un puente hacia el futuro, donde la excelencia académica y la colaboración público-privada se conviertan en motores del crecimiento turístico y del bienestar de nuestras comunidades.

Carta Subsecretaria de Turismo



Verónica Pardo Lagos
Subsecretaria de Turismo

El desarrollo y fortalecimiento del talento humano ha sido siempre una prioridad para nuestra institucionalidad turística. La calidad de la formación que reciban hoy las y los futuros profesionales de turismo, gastronomía y hotelería será, en gran medida, la carta de presentación del sector en los próximos años.

La Estrategia Nacional de Turismo 2035 releva este desafío al establecer una línea de acción específica, orientada al capital humano especializado y al empleo de calidad. Este instrumento de política pública sectorial no solo busca generar competencias pertinentes a las necesidades actuales del sector, sino también promover trabajos formales, mejorar estándares de servicio y reducir brechas en materias de igualdad de género, inclusión y seguridad laboral.

En este contexto, nos enorgullece presentar la sexta edición del Catálogo de Carreras en Gastronomía, Hotelería y Turismo, una herramienta construida gracias al trabajo colaborativo entre la Subsecretaría de Turismo, el Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) y diversas instituciones de educación superior públicas y privadas.

Este catálogo reúne información clave sobre la oferta formativa disponible en todo el país, permitiendo conocer las competencias que desarrollan las y los estudiantes, la duración de los programas de formación, los perfiles de egreso y las áreas de desempeño laboral.

Esta nueva edición incorpora un levantamiento actualizado de más de 72 carreras vinculadas al sector, de diversas instituciones de educación superior (entre universidades, institutos profesionales y centros de formación técnica), impartidas a lo largo del país, lo que representa un insumo valioso tanto para las personas que buscan orientar su futuro académico, como para las empresas y territorios que requieren fortalecer sus capacidades y vincularse con talento humano para hacer frente a los desafíos de la industria.

Nuestro compromiso es seguir impulsando el desarrollo del turismo como una oportunidad real para todas y todos, fortaleciendo capacidades locales, promoviendo la movilidad social y abriendo nuevos espacios de crecimiento sostenible para Chile.

Índice de contenidos

2

Introducción

3-4

Cartas

6

Mapa presencial nacional
CFT / IP / U

7

CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA

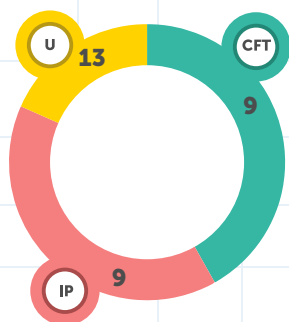
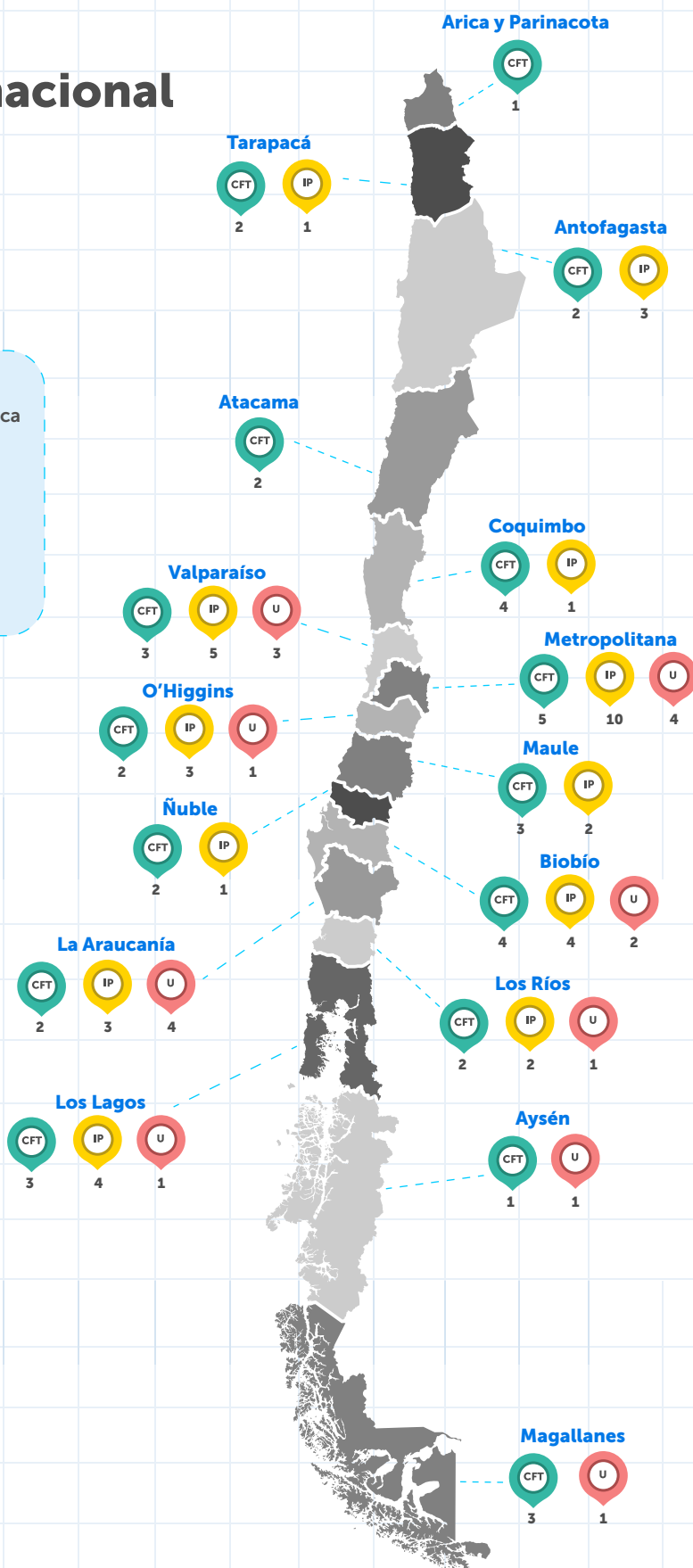
42

INSTITUTOS PROFESIONALES

115

UNIVERSIDADES

Presencia nacional por regiones





CENTROS DE FORMACIÓN TÉCNICA (CFT)



CFT ENAC

Nombre del programa

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía

Tipo de programa

Carrera técnica



| Título y menciones

Técnico de Nivel Superior (TNS) en Gastronomía.

| Duración

5 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana, Enac Sede Los Héroes.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

No incluyen diplomas, ni certificaciones con diploma aparte.

| Prácticas de la carrera

-Práctica intermedia
2º semestre, 396 horas académicas.

-Práctica laboral
5º Semestre, 792 horas académicas.

| Software

-Microsoft Office: Nivel Usuario
-Methodo: Nivel Usuario

Descripción breve del programa

La carrera contempla la formación en competencias básicas, específicas y personales. En el área de competencias básicas ofrece formación en comunicación, matemática, manejo de tecnologías de la información y la comunicación, y del idioma inglés.

Por otra parte, cuenta con unidades curriculares orientadas al desarrollo de productos de las cocinas nacionales, internacionales, productos de panadería y pastelería, servicio de salón comedor, bar, servicio de vinos y gestión de eventos gastronómicos.

Finalmente, cuenta con un área de formación personal para el desarrollo de competencias del sello institucional, así como formación en competencias de comunicación y razonamiento matemático para potenciar el aprendizaje de los estudiantes.

El plan de estudios se desarrolla integrando experiencias de aprendizaje en clases con metodologías activas, incorporando actividades prácticas en ambientes laborales simulados y reales. Esta carrera cuenta con prácticas intermedias que permiten insertar al estudiante tempranamente en las formas de trabajo propias de las áreas de desempeño laboral.



Contacto prácticas profesionales

Carmen Gloria Olivos / Coordinadora de prácticas
colivosc@enac.cl
562 2 473 8822



Sitio web

<http://www.enac.cl>



CFT ENAC



Descripción breve del campo laboral

Las competencias que se señalan en los siguientes apartados permiten a la persona desempeñarse en el mercado laboral en las siguientes ocupaciones:

Asistente de cocina (MCTP Nivel 3) / Ayudante pastelero (MCTP Nivel 3) / Maestro pastelero (MCTP Nivel 3) / Maestro de cocina (MCTP Nivel 3) / Maestro panificador (MCTP Nivel 4).

Los ámbitos de desempeño en que puede insertarse un técnico con este perfil son:

Cocinas institucionales (casinos) / Restaurantes / Cocina de hoteles / Centros de eventos
Pastelerías / Centros de producción de productos de pastelería / Panaderías / Centros de elaboración de masas / Servicio de salón de hoteles.

Competencias socioemocionales

Reconocer al otro como un sujeto igual a nosotros, tanto en su dimensión social como personal, en todos los ámbitos de la vida (Respeto a la dignidad de la persona).

Entregarse en actitud de amor y respeto a los demás, en los diversos ámbitos de la vida, en un sentido trascendente, proyectando un bienestar a la sociedad (Espíritu de servicio y colaboración).

Realizar el quehacer diario, manifestando actitudes positivas y propositivas, frente a los distintos desafíos, proyectos y contextos en los que se desenvuelve (Trabajar con alegría).

Desarrollarse en las diversas etapas de la vida, evidenciando un esfuerzo y trabajo permanente, tanto en los contextos personales como sociales (Superación de sí mismo).

Competencias digitales

Describir las funciones de los componentes básicos de los sistemas informáticos.

Aplicar procedimientos para búsqueda, selección y organización de información en ambientes digitales.

Elaborar presentaciones, incorporando aspectos de diseño, edición de objetos, animaciones y recursos de multimedia.

Elaborar documentos de textos, incorporando determinados formatos, estilos, inserción de imágenes, tablas, hipervínculos, encabezados y pie de páginas, revisión ortográfica, entre otros; y colaborar a distancia para elaborar un producto de información.

Elaborar planillas electrónicas útiles para el área de trabajo, incorporando estilos de celdas, orígenes y destinos de datos, fórmulas, funciones y gráficos entre otras.



CFT ENAC

Nombre del programa

Hotelería y Turismo

Tipo de programa

Carrera técnica



| Título y menciones

Técnico en Hotelería y Turismo

| Duración

5 semestres

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana, Enac Sede Los Héroes.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Prácticas de la carrera

-Práctica intermedia
2° semestre, 264 horas académicas.

-Práctica laboral
5° Semestre, 792 horas académicas.

| Software

-Methodo.
-Go feels, sistema de reservas hotelero.

Descripción breve del programa

La carrera de hotelería y turismo en el área de competencias básicas ofrece formación en comunicación, matemática, manejo de tecnologías de la información y la comunicación, además del idioma inglés.

Por otra parte, cuenta con actividades curriculares orientadas a la operación hotelera, gestión turística, servicio de salón comedor de vinos, sistemas de reservas por software, guías de ciudad y gestión de personas, administración de eventos.

Finalmente, cuenta con un área de formación personal para el desarrollo de competencias del sello institucional, así como formación en competencias de comunicación y razonamiento matemático para potenciar el aprendizaje de los estudiantes.

El plan de estudios se desarrolla integrando experiencias de aprendizaje en clases con metodologías activas, incorporando actividades prácticas en ambientes laborales simulados y reales.

Esta carrera cuenta con una práctica intermedia, que permite insertar al estudiante tempranamente en las formas de trabajo propias de las áreas de desempeño laboral.



Contacto prácticas profesionales

Carmen Gloria Olivos / Coordinadora de prácticas
colivosc@enac.cl
562 2 473 8822



Sitio web

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



CFT ENAC



I Descripción breve del campo laboral

El titulado de la carrera de Técnico en Hotelería y Turismo de CFT ENAC podrá desempeñarse en empresas de hotelería; empresas de la industria gastronómica; centros de eventos; convenciones y catering; agencias de viajes mayoristas y tour operadores; oficinas y centros de información turística; empresas de transporte aéreo y, finalmente, en el desarrollo independiente de su profesión.

Competencias socioemocionales

- 1- Reconocer al otro como un sujeto igual a nosotros tanto en su dimensión social como personal, en todos los ámbitos de la vida (Respeto a la dignidad de la persona).
- 2- Entregarse, en actitud de amor y respeto, a los demás, en los diversos ámbitos de la vida, en un sentido trascendente, proyectando un bienestar a la sociedad (Espíritu de servicio y colaboración).
- 3- Realizar el quehacer diario, manifestando actitudes positivas y propositivas frente a los distintos desafíos, proyectos y contextos en los que se desenvuelve (Trabajar con alegría).
- 4- Desarrollarse en las diversas etapas de la vida, evidenciando un esfuerzo y trabajo permanente, tanto en los contextos personales como sociales (Superación de sí mismo).

Competencias digitales

- 1- Describir las funciones de los componentes básicos de los sistemas informático.
- 2- Aplicar procedimientos para búsqueda, selección y organización de información en ambientes digitales.
- 3- Elaborar presentaciones, incorporando aspectos de diseño, edición de objetos, animaciones y recursos de multimedia.
- 4- Elaborar documentos de textos, incorporando determinados formatos, estilos, inserción de imágenes, tablas, hipervínculos, encabezados y pie de páginas, revisión ortográfica, entre otros; y colabora a distancia para elaborar un producto de información.
- 5- Elaborar planillas electrónicas útiles para el área de trabajo, incorporando estilos de celdas, orígenes y destinos de datos, fórmulas, funciones y gráficos entre otras.



CFT de la Región de Magallanes y la Antártica Chilena

Nombre del programa

Ecoturismo y Sustentabilidad

Tipo de programa

Carrera técnica



Título y menciones

Técnico de Nivel Superior (TNS) en Ecoturismo y Sustentabilidad.

Duración

5 semestres.

Región (es) donde se imparte

Magallanes y la Antártica Chilena, Sede Porvenir.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Certificaciones intermedias:

- Informador turístico (2º semestre).
- Restaurador ecológico (2º semestre).
- Guía de turismo general (3º semestre).
- Jefe de productos turísticos (4º semestre).

Prácticas de la carrera

- Práctica laboral inicial: 3º semestre.
- Práctica laboral intermedia: 4º semestre.
- Práctica laboral final: 5º semestre.

Software

- Software de reservas aéreas y hoteleras.
- Software ofimático.
- Software de edición de imagen.

Descripción breve del programa

Tiene una duración de cinco semestres y un total de 150 créditos, donde cada crédito institucional equivale a 25 horas cronológicas. El programa suma un total de 3.750 horas cronológicas y 5.633 horas pedagógicas.

La modalidad de estudio es presencial, con algunos módulos que utilizan tecnología educativa de manera intensiva. Se ofrece en jornadas diurna y vespertina.

El programa está estructurado en torno a tres tipos de competencias:

Competencias Transversales Sello (CS): incluyen habilidades comunicativas en inglés (CS1); uso de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) (CS2); responsabilidad ética y social (CS3), y gestión de emprendimientos y sustentabilidad (CS4).

Competencias Transversales Genéricas (CG): se centran en técnicas de comunicación efectiva (CG1); resolución de problemas mediante pensamiento lógico matemático (CG2); desarrollo de la autonomía y autogestión (CG3), y trabajo colaborativo (CG4).

Competencias de Especialidad Disciplinarias y Prácticas (CE): abordan el desempeño en la operación de productos turísticos (CE1); la ejecución del control de procesos de patrimonio (CE2); la aplicación de técnicas de guiado y excursionismo (CE3); la generación de información sistematizada (CE4); el conocimiento de espacios geográficos y cultura local (CE5), y la comprensión de problemáticas medioambientales (CE6).



Sitio web

<https://cftdemagallanes.cl/ecoturismo-y-sustentabilidad/>



CFT de la Región de Magallanes y la Antártica Chilena



I Descripción breve del campo laboral

Los egresados pueden desempeñarse en organizaciones del sector turístico como agencias de viajes, empresas de transporte turístico, tour operadores, consultoras turísticas y oficinas de turismo. También pueden trabajar como planificadores y gestores de destinos, innovadores turísticos, o colaborar en la realización de emprendimientos ecoturísticos locales. Además, están capacitados para iniciar sus propios emprendimientos y prestar servicios en áreas silvestres protegidas e instituciones públicas y privadas.

Competencias socioemocionales

CG1 Técnicas de Comunicación Efectiva: expresar técnicas de comunicación efectiva seleccionando y aplicando estrategias adecuadas con el objeto de desempeñar el quehacer académico, social y laboral de forma positiva.

CG2 Resolución de problemas a través del pensamiento lógico - matemático: resolver problemáticas de la vida cotidiana, ámbito científico y mundo sociolaboral, utilizando el razonamiento lógico - matemático para proponer soluciones sistémicas e integrales a las diversas situaciones emergentes.

CG3 Desarrollo de la autonomía y autogestión: desempeñar de forma autónoma las diversas funciones propuestas en los ámbitos personales y profesionales con el objeto de adaptarse a un entorno cambiante.

CG4 Trabajo Colaborativo: participar y trabajar colaborativamente en ambientes interdisciplinarios demostrando metodologías de trabajo innovadoras para dar cumplimiento a las exigencias y los compromisos adquiridos.

Competencias digitales

CS2 Uso de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC): utilizar las TIC en los diferentes contextos personales y sociolaborales, para enfrentar de forma óptima las necesidades tecnológicas y virtuales en su desempeño.



CFT del Medio Ambiente

Nombre del programa

Ecoturismo

Tipo de programa

Carrera técnica



| Título y menciones

Técnico de Nivel Superior en Ecoturismo.

| Duración

5 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Certificación No Deje Rastro (NDR).
- Certificación Birdwatching.

| Prácticas de la carrera

-5º semestre, 360 horas.

| Software

- Microsoft Excel: nivel usuario.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- QGIS (SIG): nivel avanzado.
- Lenguaje de programación estadística y manejo de datos R: nivel usuario.
- Google Earth Engine: nivel básico.

Descripción breve del programa

Respondiendo a la alta demanda de turismo de naturaleza, en 1997 nació la carrera de Ecoturismo, que forma técnicos capaces de implementar acciones destinadas a la conservación del patrimonio y la integración de comunidades locales, de acuerdo con la planificación del espacio territorial y la calidad del servicio.

Esta visión es urgente para alcanzar los objetivos 2030 de desarrollo sostenible. Se aborda la actividad turística sin alterar el equilibrio del medio ambiente, promoviendo el bienestar de las comunidades y el desarrollo sostenible.



Contacto prácticas profesionales

Víctor Bravo / Coordinador de Escuela de Ecoturismo
victor.bravo@idma.cl



Sitio web

<https://www.idma.cl/carreras/tecnico-en-ecoturismo/>



CFT del Medio Ambiente



I Descripción breve del campo laboral

Empresas de turismo y ecoturismo (cadenas hoteleras y extra-hoteleras); empresas de guiado turístico y tour operadores; áreas silvestres protegidas (estatales y privadas); consultoría turística y ambiental, instituciones formativas y de capacitación (OTEC, fundaciones y corporaciones); cooperativas de turismo rural; organizaciones comunitarias; instituciones gubernamentales y ONG; oficinas de turismo municipal, y emprendimientos/proyectos de innovación en el sector turístico.

Competencias socioemocionales

- Trabajo en equipo.
- Pensamiento crítico.
- Resiliencia.
- Proactividad.
- Creatividad.

Competencias digitales

- Trabajo colaborativo virtual.
- Gestión de la información ambiental.
- Ofimática.
- Sistemas de Información Geográfica (SIG's).
- Identificación de necesidades tecnológicas para las ciencias ambientales.



CFT Escuela Culinaria Francesa

Nombre del programa

Técnico Nivel Superior en Gastronomía Internacional

Tipo de programa

Carrera técnica



| Título y Menciones

Mención Pastelería Francesa.

| Duración

4 semestres.

| Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

<https://escuelaculinaria.cl/especializacion-en-francia>

| Prácticas de la carrera

-Práctica I: 3º semestre, 240 horas.

-Práctica II: 4º Semestre, 240 horas.

| Software

-Microsoft Excel: nivel avanzado.

-Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Carrera teórica- práctica, de dos años, que entrega el título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional mención pastelería francesa.

École es una institución con acreditación avanzada, diurna y con modalidad semipresencial. Es la única escuela en el mundo que otorga una certificación de los "Maîtres Cuisiniers de France", con docentes miembros de la Académie Culinaire de France.



Contacto prácticas profesionales

Jorge Nilo
practicas@escuelaculinaria.cl
22069720



Sitio web

<https://escuelaculinaria.cl/mencion-pasteleria>



CFT Escuela Culinaria Francesa



Descripción breve del campo laboral

La carrera de Técnico de Nivel Superior (TNS) en Gastronomía Internacional - Mención pastelería francesa, está enfocada en formar profesionales con las competencias necesarias para desempeñarse en áreas de alto nivel gastronómico con los conocimientos necesarios. Cubre las necesidades del mercado como restaurantes de alta cocina y bistrós de estilo francés; hoteles de lujo y resorts internacionales; cafeterías gourmet y empresas de catering; cruceros de lujo y compañías de aerolíneas internacionales; departamentos de innovación y desarrollo de productos en empresas alimentarias, emprendimiento en negocios gastronómicos, instituciones de educación técnica y formación culinaria.

Competencias socioemocionales

- Respeto.
- Calidad.
- Responsabilidad.
- Perseverancia.
- Trabajo en equipo.



CFT Escuela Culinaria Francesa

Nombre del programa

Técnico Nivel Superior en Gastronomía Internacional

Tipo de programa

Carrera técnica



| Título y Menciones

Mención Gastronomía Francesa.

| Duración

4 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

<https://escuelaculinaria.cl/especializacion-en-francia>

| Prácticas de la carrera

-Práctica I: 3º semestre, 240 horas.

-Práctica II: 4º semestre, 240 horas,.

| Software

-Microsoft Excel: nivel avanzado.

-Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Carrera teórica-práctica, de dos años, que entrega el título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional- Mención gastronomía francesa.

École es una institución con acreditación avanzada, diurna, y con modalidad semipresencial. Es la única escuela en el mundo que otorga una certificación de los "Maîtres Cuisiniers de France", con docentes miembros de la Académie Culinaire de France.



Contacto prácticas profesionales

Jorge Nilo
practicas@escuelaculinaria.cl
22069720



Sitio Web

<https://escuelaculinaria.cl/mencion-gastronomia>



CFT Escuela Culinaria Francesa



Descripción breve del campo laboral

La carrera de Técnico de Nivel Superior (TNS) en Gastronomía Internacional - Mención gastronomía francesa está enfocada en formar profesionales con las competencias necesarias para desempeñarse en áreas de alto nivel gastronómico con los conocimientos necesarios. Cubre las necesidades del mercado, como restaurantes de alta cocina y bistrós de estilo francés; hoteles de lujo y resorts internacionales; cafeterías gourmet y empresas de catering; cruceros de lujo y compañías de aerolíneas internacionales; departamentos de innovación y desarrollo de productos en empresas alimentarias; emprendimiento en negocios gastronómicos; instituciones de educación técnica y formación culinaria.

Competencias socioemocionales

- Respeto.
- Calidad.
- Responsabilidad.
- Perseverancia.
- Trabajo en equipo.



CFT Escuela Culinaria Francesa

Nombre del programa

Técnico Nivel Superior en Gastronomía Internacional

Tipo de programa

Carrera técnica



| Título y Menciones

Mención Panadería.

| Duración

4 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Maîtrise Française

<https://escuelaculinaria.cl/especializacion-en-francia>

| Prácticas de la carrera

-Práctica I: 3º semestre, 240 horas.

-Práctica II: 4º semestre, 240 horas.

| Software

.-Microsoft Excel: nivel avanzado.

.-Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Carrera teórica-práctica, de dos años, que entrega el título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional - Mención panadería.

École es una institución con acreditación avanzada, diurna, y con modalidad semipresencial. Es la única escuela en el mundo que otorga una certificación de los "Maîtres Cuisiniers de France", con docentes miembros de la Académie Culinaire de France.



Contacto prácticas profesionales

Jorge Nilo

practicas@escuelaculinaria.cl

22069720



Sitio Web

<https://escuelaculinaria.cl/matriculate-malla.php>



CFT Escuela Culinaria Francesa



Descripción breve del campo laboral

La carrera de Técnico de Nivel Superior (TNS) en Gastronomía Internacional - Mención panadería está enfocada en formar profesionales con las competencias necesarias para desempeñarse en áreas de alto nivel gastronómico con los conocimientos necesarios. Cubre las necesidades del mercado, como restaurantes de alta cocina y bistrós de estilo francés; hoteles de lujo y resorts internacionales; cafeterías gourmet y empresas de catering; cruceros de lujo y compañías de aerolíneas internacionales; departamentos de innovación y desarrollo de productos en empresas alimentarias; emprendimiento en negocios gastronómicos; instituciones de educación técnica y formación culinaria.

Competencias socioemocionales

- Respeto.
- Calidad.
- Responsabilidad.
- Perseverancia.
- Trabajo en equipo.



CFT INACAP

Nombre del programa

Gastronomía

Tipo de programa

Carrera de pregrado



Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, sin mención.

Duración

4 semestre.

Región (es) donde se imparte

Se imparte en 22 sedes en jornada Diurna (D) y/o Vespertina (V):

Arica (D y V); Iquique (D y V); Calama (D y V); Antofagasta (D); Copiapó (D y V); La Serena (D y V); Valparaíso (D y V); Apoquindo (D y V); Maipú (D y V); Puente Alto (D y V); Rancagua (D y V); Curicó (D); Talca (D); Chillán (D y V); Concepción - Talcahuano (D y V); Los Ángeles (D y V); Temuco (D y V); Valdivia (D y V); Osorno (D y V); Puerto Montt.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Prácticas de la carrera

Práctica profesional: 360 horas (puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 3º semestre)

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Repostería / Elaboración de Producto de Pastelería / Manipulación de Alimentos.

Software

En la asignatura de Administración (ATAN01), 2º semestre: GanttPRO
Microsoft Excel.

Descripción breve del programa

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía está habilitado para realizar operación y producción gastronómica; participar en el diseño de productos; atender las necesidades y requerimientos del cliente; ejecutar procesos de almacenamiento, costeo y venta en establecimientos gastronómicos y emprendimientos propios.



Contacto prácticas profesionales

Katherine Véliz Pacheco / Asesora de relacionamiento empleadores y centros de práctica.
kveliz@inacap.cl
+56 22 429 76 73



Sitio web

https://digital.inacap.cl/pdf_mallas/ADMINISTRACION-Y-SERVICIOS/GASTRONOMIA/GASTRONOMIA-FGA-FGA-1-AGA-AGA-1.pdf



CFT INACAP



I Descripción breve del campo laboral

Al egresar de la carrera de Técnico de Nivel Superior (TNS) en Gastronomía del Instituto Profesional de INACAP, podrás desempeñarte en distintas áreas del sector, tales como: restaurantes, empresas de banquetería, empresas de pastelería y panadería, empresas de producción de alimentos e insumos, casinos industriales, cruceros, empresas de alojamiento, centros deportivos, empresas de catering; en áreas gastronómicas de empresas u otros servicios, y centros de eventos, así como en emprendimientos propios.

Competencias socioemocionales

Las competencias transversales que desarrollarás en este programa de estudio son: competencias asociadas a ciudadanía y ética, enfocadas en el comportamiento ético, profesional y sustentable, con énfasis en el desarrollo de procesos respetuosos con el entorno y las comunidades.

Las competencias asociadas a resolución de problemas, innovación y emprendimiento, enfocadas en procesos de innovación, emprendimiento y razonamiento lógico, con énfasis en trabajo dinámico, implementación de soluciones, toma de decisiones y análisis de desafíos.

Las competencias asociadas a trabajo colaborativo y comunicación, enfocadas en comunicación asertiva y la coordinación de equipos y escenarios, con énfasis en el trabajo en equipos heterogéneos, multidisciplinarios y orientación al objetivo común.

Las competencias asociadas a aprendizaje continuo, enfocadas en la adaptabilidad, la autonomía y el reconocimiento de la experiencia, con énfasis en el cumplimiento de estándares de calidad y la optimización de los procesos.

Competencias digitales

Conexión: con distintas fuentes de información, con otras personas, con otros contextos, utilizando sistemas digitales y tecnología.

Comprensión: del lenguaje y los conceptos vinculados al mundo digital.

Ampliación: identificando cómo la tecnología y los sistemas digitales pueden ampliar y/o mejorar las respuestas a los problemas, creando nuevas oportunidades.



CFT INACAP

Nombre del programa

Gestión Turística



Tipo de programa

Carrera técnica

| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en
Gestión Turística.

| Duración

4 semestres.

| Región(es) donde se imparte

Santiago; Arica; Calama; Chillán; Concepción;
La Serena; Osorno; Puerto Montt; Punta Arenas;
Temuco; Valdivia; Valparaíso.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Prácticas de la carrera

Práctica profesional: 360 horas (puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 3º semestre).

| Cursos o certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Primeros auxilios.
- Desarrollador de productos turísticos sostenibles.
- Asesor de viajes.
- Asistente administrativo en turismo y hospitalidad.

| Software

- Sistema de reserva GDS Sabre.
- GanttPRO.

Descripción breve del programa

El plan de estudio se compone de tres áreas formativas: Formación de Especialidad; Disciplinas Básicas y Formación para la Empleabilidad. La estructura y diseño de las asignaturas favorecen el "aprender haciendo", es decir, un aprendizaje activo, vinculado con el medio, y colaborativo entre especialidades, en que las actividades de aprendizaje se realizan ejecutando tareas propias de la especialidad, para el desarrollo de las competencias de egreso.

Las asignaturas de especialidad están enfocadas en el desarrollo de competencias para la operación, supervisión y coordinación de productos y servicios turísticos con una sólida formación en comercialización, uso de herramientas tecnológicas, administración, contabilidad, costos, presupuestos y supervisión de equipos de trabajo.

En el ámbito de la Hospitalidad, las asignaturas están enfocadas en el diseño de experiencias, calidad y excelencia de servicio. Las asignaturas de idiomas permiten lograr un nivel de inglés intermedio (B1). Esta carrera se articula con la especialidad de Servicios de Turismo de la Educación Media Técnico Profesional, lo que permite reconocer asignaturas del plan de estudios. Además, ofrece la oportunidad de profundizar en áreas complementarias y necesidades territoriales, a través de asignaturas electivas disponibles en el plan de estudios.



Contacto prácticas profesionales

Katherine Véliz Pacheco / Asesora de
relacionamiento empleadores y centros de práctica.
kveliz@inacap.cl
+56 22 429 76 73



Sitio web

<https://portal.inacap.cl/carreras/area-turismo-y-hospitalidad/gestion-turistica>



CFT INACAP



I Descripción breve del campo laboral

Al egresar de la carrera Gestión Turística del Centro de Formación Técnica INACAP, podrás desempeñarte en áreas de comercialización, marketing, operación, diseño de experiencias turísticas y apoyo a la gestión territorial local, en emprendimientos personales y/o en un amplio abanico de empresas del sector privado y público, como:

- Empresas proveedoras de productos y servicios turísticos, como servicios de alojamiento en general, resorts, operadores turísticos, empresas de turismo, negocios gastronómicos, turismo aventura, productoras de eventos y entretenimiento.
- Empresas de transporte de pasajeros y turistas como aeropuertos, puertos y cruceros.
- Empresas de intermediación, diseño de productos y servicios como agencias de viaje y tour operadores.
- Empresas de consultoría o asesoría.
- Organizaciones gubernamentales encargadas de la regulación, promoción y fomento productivo, tales como; Sernatur, Subsecretaría de Turismo, Gobiernos Regionales, Bienes Nacionales, Corfo, Sercotec, Fosis, Indap, Sence y Conaf.
- Municipios en departamentos u oficinas de turismo municipales y en áreas relacionadas con el turismo en el ámbito local.

Competencias socioemocionales

Las competencias transversales que desarrollarás en este programa de estudio son:

- Resolución de Problemas; Innovación y Emprendimiento: enfocada en identificar continuamente potenciales productos y servicios que permitan mejores experiencias turísticas y que contribuyan al desarrollo de una industria inclusiva, cultural, territorial y comunitaria.

Trabajo Colaborativo y Comunicación: enfocada en la gestión de un servicio que entregue experiencias memorables con una calidad propia de la industria turística nacional e internacional.

Ética y Ciudadanía: enfocada en el deber ser del profesional, cumpliendo con protocolos, normativas y acuerdos nacionales e internacionales vinculados al área y su impacto en el entorno.

Aprendizaje continuo: enfocada en la formación y desarrollo permanente para responder a las necesidades de la industria, como consecuencia de los avances tecnológicos, para contribuir con el desarrollo de un ecosistema turístico sostenible.

Competencias digitales

Conexión: con distintas fuentes de información, con otras personas, con otros contextos utilizando sistemas digitales y tecnología.

Comprensión: del lenguaje y los conceptos vinculados al mundo digital.

Ampliación: identificando cómo la tecnología y los sistemas digitales pueden ampliar y/o mejorar las respuestas a los problemas, creando nuevas oportunidades.



CFT INACAP

Nombre del programa

Hotelería y Servicios

Tipo de programa

Carrera de pregrado



Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior
en Hotelería y Servicios.

Duración

4 semestres.

Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana; Curicó; Osorno; Puerto Montt; Valdivia; Chillan; Concepción.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Prácticas de la carrera

Práctica Profesional: 360 horas (puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 3º semestre).

Cursos o certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Asistente de Operaciones en Alimentos y Bebidas.
- Asistente de Operaciones en Hospitalidad.
- Animador de Actividades Recreativas en Hospitalidad
- Asistente Administrativo en Turismo y Hospitalidad.

Software

- Opera.
- GanttPRO.

Descripción breve del programa

El plan de estudio se compone de tres áreas formativas: Formación de Especialidad, Disciplinas Básicas y Formación para la Empleabilidad.

La estructura y diseño de las asignaturas favorecen el "aprender haciendo", es decir, un aprendizaje activo, vinculado con el medio y colaborativo entre especialidades, en que las actividades de aprendizaje se realizan ejecutando tareas propias de la especialidad, para el desarrollo de las competencias de egreso.

Las asignaturas de especialidad están enfocadas en el desarrollo de competencias para la operación y supervisión de los procesos de hotelería, servicios, alimentos y bebidas con una sólida formación en administración, contabilidad, costos, presupuestos, cadena de suministros y equipos de trabajo. En el ámbito de la Hospitalidad, las asignaturas están enfocadas al diseño de experiencias, calidad y excelencia de servicio. Las asignaturas de idiomas permiten lograr un nivel de inglés intermedio (B1).

Esta carrera se articula con la especialidad de Servicios de Turismo de la Educación Media Técnico Profesional, lo que permite reconocer asignaturas del plan de estudios. Además, ofrece la oportunidad de profundizar en áreas complementarias y necesidades territoriales, a través de asignaturas electivas disponibles en el plan de estudios.



Contacto prácticas profesionales

Katherine Véliz Pacheco / Asesora de relacionamiento empleadores y centros de práctica.
kveliz@inacap.cl
+56 22 429 76 73



Sitio web

<https://portal.inacap.cl/carreras/area-turismo-y-hospitalidad/hoteleria-y-servicios>



CFT INACAP



I Descripción breve del campo laboral

Al egresar de la carrera de Hotelería y Servicios del Centro de Formación Técnica INACAP, estarás preparado para realizar funciones de ejecución y supervisión asociadas a las áreas de recepción; housekeeping y alimentos y bebida, para apoyar la gestión en los departamentos de comercialización, logística, costos, registros de ventas y organización de equipos de trabajo. Además, podrá desempeñarse en un amplio abanico de empresas del sector privado y público tales como:

- Empresas hoteleras y de alojamiento, en general, nacionales e internacionales como resorts, hotel boutique y de lujo, en ubicaciones urbanas y rurales.
- Empresas gastronómicas, como restaurantes de cadena, establecimientos independientes, empresas de banquetes y catering.
- Industria del entretenimiento como centros de eventos, clubes sociales, centros recreativos y cruceros.
- Otros espacios que requieren capacidades asociadas a la gestión y experiencia de servicio, como áreas de alimentación y experiencia dentro de empresas, clínicas, hospitales y asentamientos de trabajo.

Competencias socioemocionales

Las competencias transversales que desarrollarás en este programa de estudio son:

-Resolución de Problemas, Innovación y Emprendimiento, enfocada en identificar continuamente potenciales productos y servicios que permitan mejores experiencias turísticas y que contribuyan al desarrollo de una industria inclusiva, cultural, territorial y comunitaria.

-Trabajo Colaborativo y Comunicación: enfocada en la gestión de un servicio que entregue experiencias memorables con una calidad propia de la Industria turística nacional e internacional.

-Ética y Ciudadanía: enfocada en el deber ser del profesional, cumpliendo con protocolos, normativas y acuerdos nacionales e internacionales vinculados al área y su impacto en el entorno.

Aprendizaje continuo: enfocada en la formación y desarrollo permanente para responder a las necesidades de la industria, como consecuencia de los avances tecnológicos, para contribuir con el desarrollo de un ecosistema turístico sostenible.

Competencias digitales

Conexión: con distintas fuentes de información, con otras personas, con otros contextos utilizando sistemas digitales y tecnología.

Comprensión: del lenguaje y los conceptos vinculados al mundo digital.

Ampliación: identificando cómo la tecnología y los sistemas digitales pueden ampliar y/o mejorar las respuestas a los problemas, creando nuevas oportunidades.



CFT Lota Arauco

Nombre del programa

Técnico de Nivel Superior en Turismo y Gastronomía

Tipo de programa

Carrera técnica



| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Turismo y Gastronomía.

| Duración

5 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región del Biobío.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES.

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Asistente de Bartender Básico.
- Guía de Turismo y Patrimonio.
- Cocina Básica Chilena.

| Prácticas de la carrera

5º semestre: 400 horas.

| Software

- Microsoft Excel.
- Microsoft Office.

Descripción breve del programa

El Técnico de Nivel Superior (TNS) en Turismo y Gastronomía está formado para apoyar y reforzar el desarrollo del sector turístico regional y nacional, con competencias en la elaboración, operación y comercialización de productos y servicios turísticos, incluyendo la planificación y producción de oferta gastronómica, a fin de contribuir al desarrollo territorial sostenible.

Además, utiliza su capacidad de innovación, emprendimiento, trabajo interdisciplinario y habilidades comunicacionales en español e inglés



Contacto prácticas profesionales

Madeleines Silva / Unidad de prácticas laborales
madeleine.silva@cftla.cl



Sitio web

https://www.cftla.cl/portal/mallas_2024/Malla_TurismoGastronomia.pdf



CFT Lota Arauco



I Descripción breve del campo laboral

El Técnico de Nivel Superior en Turismo y Gastronomía podrá desempeñarse como: informante turístico, organizador de eventos y/o actividades turísticas; guía y/o animador; y tour operador. Además, se podrá insertar en establecimientos de la industria gastronómica como hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, y centros de eventos, entre otros.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.
- Creatividad e innovación.

Competencias digitales

- Marketing Digital en Redes Sociales.
- Habilidades digitales.
- Desarrollo de contenidos digitales.
- Gestión de compra/venta digital.



CFT PUCV

Nombre del programa

Técnico de Nivel Superior
en Gastronomía Internacional

Tipo de programa

Técnico de Nivel Superior



| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior
en Gastronomía Internacional.

| Duración

5 semestres (incluye proceso de titulación).

| Región (es) donde se imparte

Región de Valparaíso – Sedes Viña del Mar,
Limache, Quillota y Costa Norte.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Certificado por competencia: Ayudante en elaboraciones básicas de cocina y panadería.
- Certificado por competencia: Ayudante de nutricionista en alimentación saludable.

| Prácticas de la carrera

5º semestre: 500 horas.

| Software

- Microsoft Office: nivel usuario.
- Microsoft Excel: nivel medio.
- Power Point: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Forma profesionales para ejecutar procesos gastronómicos nacionales e internacionales, velando por la inocuidad alimentaria, aplicando técnicas de cocina, panadería, pastelería, bebidas y maridaje, con competencias en administración gastronómica, innovación y servicio al cliente.



Contacto prácticas profesionales

Bárbara Salazar
barbara.salazar@cftpucv.cl



Sitio web

<https://cftpucv.cl/tns-en-gastronomia-internacional/>



CFT PUCV



I Descripción breve del campo laboral

El titulado podrá ejercer en empresas de servicios de alimentación, restaurantes nacionales e internacionales; panaderías y pastelerías; casinos industriales y de empresas; hospitales y clínicas, establecimientos educacionales; hoteles; recintos de hospedaje; centros vacacionales, cruceros, empresas de banquetería, coctelería y eventos y restobares.

Competencias socioemocionales

- Servicio al cliente.
- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.



CFT PUCV

Nombre del programa

Técnico de Nivel Superior en Administración
Hoteler y Gestión Turística

Tipo de programa

Técnico de Nivel Superior



Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en
Administración Hoteler y Gestión Turística.

Duración

5 semestres (incluye proceso de titulación).

Región(es) donde se imparte

Región de Valparaíso – Sede Viña del Mar.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Certificado por competencia:
Asistente de Agencia de Viajes, Eventos y
Actividad Turística.
- Asistente de Guiados Nacionales y
Actividad Turística.
- Certificado por competencia Asistente de
Servicios Turísticos.

Prácticas de la carrera

5º semestre: 500 horas.

Software

- Microsoft Excel: nivel usuario.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- GDS Amadeus: nivel medio.

Descripción breve del programa

El programa entrega herramientas para administrar, comercializar y apoyar proyectos y negocios turísticos y hoteleros, integrando parámetros de calidad y sostenibilidad, con competencias para planificar, dirigir y controlar empresas turísticas y hoteleras, operar programas turísticos y sistemas de reservas, y comunicarse en inglés y portugués.



Contacto prácticas profesionales

Bárbara Salazar
barbara.salazar@cftpucv.cl



Sitio web

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



CFT PUCV



I Descripción breve del campo laboral

El titulado podrá ejercer en hoteles, recintos de hospedaje, centros vacacionales estacionales, cruceros, viñas, parques y reservas nacionales, museos, empresas de turismo, agencia de viajes, líneas aéreas, clínicas, eventos de todo tipo.

Competencias socioemocionales

- Servicio al cliente.
- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.

Competencias digitales

- Ejecución de planes de comercialización y marketing, considerando medios digitales.
- Diseño de experiencias turísticas, utilizando inteligencia de datos y herramientas tecnológicas pertinentes.
- Gestión de procesos de reserva.
- Compra y venta de servicios turísticos, a través de sistema GDS vigentes en el sector turístico.



CFT San Agustín

Nombre del programa

Técnico en Turismo

Tipo de programa

Carrera de pregrado



| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Turismo.

| Duración

5 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región del Maule: Sede Linares y Sede Curicó.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

Sin puntaje de admisión, admisión abierta.

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Guía de Turismo General.

| Prácticas de la carrera

5º semestre: 400 horas.

| Software

-Microsoft Excel: nivel avanzado.
-Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Como Técnico de Nivel Superior en Turismo estarás capacitado para planificar, gestionar, administrar y desarrollar las distintas áreas del servicio turístico, con énfasis en el ecoturismo, turismo aventura, turismo enológico, turismo gastronómico, turismo sustentable y hotelería, ejerciendo cada una de sus funciones con respeto de las normativas y estándares de calidad de la industria.

La formación que te entregaremos asegura prácticas enfocadas hacia las buenas relaciones humanas, la comunicación efectiva, el servicio al cliente y el respeto por el patrimonio.



Contacto prácticas profesionales

Sede Linares

Felipe Contreras Diaz / Director Sede Linares
felipe.contreras@cftsanagustin.cl

Sede Curicó

María Alejandra Rojas Sanchez / Directora Sede Curicó
alejandra.rojas@cftsanagustin.cl



Sitio web

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



CFT San Agustín



I Descripción breve del campo laboral

El Técnico de Nivel Superior en Turismo puede desempeñarse en diferentes servicios turísticos, gestionando, organizando, programando, operando y ejecutando labores en empresas turísticas.

Competencias socioemocionales

- Tolerancia.
- Respeto a las personas.
- Cooperación.
- Responsabilidad Social.
- Excelencia.

Competencias digitales

Uso de tecnologías de la información.



CFT Santo Tomás

Nombre del programa

Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena

Tipo de programa

Carrera técnica



**SANTO
TOMÁS**
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena.

Duración

5 semestres.

Región (es) donde se imparte

-Jornada diurna: Iquique, Antofagasta, Copiapó, La Serena, Ovalle, Viña del Mar, Santiago Centro, Rancagua, Curicó, Talca, Chillán, Concepción, Los Ángeles, Temuco, Osorno, Puerto Montt.
-Jornada vespertina: Santiago Centro, Rancagua, Concepción, Los Ángeles.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte Opcional

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Certificaciones Académicas:
Servicio de comedor.
Servicio de bar.
Pastelería y repostería.
Manipulación de alimentos.
Manipulador de alimentos.
Manipuladora del programa de alimentación escolar.
Maestro de cocina.
Garzón.

Prácticas de la carrera

Práctica Laboral: 5º semestre, 600 horas pedagógicas.

Software

-Microsoft Excel: nivel usuario.
-Microsoft Word: nivel usuario.
-Microsoft Power Point: nivel usuario

Descripción breve del programa

La carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena está elaborada a partir de un modelo basado en competencias, orientado a formar técnicos/profesionales de nivel superior que aporten al desarrollo del país. Utiliza metodologías activas, donde el estudiante es el centro del proceso y el docente un guía que lo acompaña y retroalimenta de forma permanente durante su trayectoria formativa. El programa académico ha sido diseñado bajo los lineamientos del Marco de Cualificaciones del sector Turismo y subsector Gastronomía, formando la cualificación de Manipulador de Alimentos. El Marco de Cualificaciones Técnico Profesional es un referente de los perfiles laborales que requiere el mercado laboral en los diferentes sectores productivos.

El plan formativo de la carrera considera asignaturas para nivelar aprendizajes respecto a Matemática, Lenguaje y TIC. Asimismo, posee asignaturas orientadas a la promoción de habilidades de innovación y emprendimiento, las que son aplicadas en la elaboración de proyectos reales que consideran el contexto local y regional. Adicionalmente, la carrera se encuentra articulada con los perfiles ocupacionales de ChileValora, servicio público conformado por la Comisión del Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales, cuya función principal es reconocer formalmente las competencias laborales de las personas mediante la certificación. Los perfiles del catálogo de ChileValora que forma la carrera son: Maestro de Cocina, Manipulador de Programa de Alimentación Escolar y Manipulador de Alimentos y Garzón, permitiendo a las personas que portan un certificado ChileValora convalidar asignaturas asociadas a estos perfiles.



Contacto prácticas profesionales

www.santotomas.cl



Sitio web

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



CFT Santo Tomás



**SANTO
TOMÁS**
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

I Descripción breve del campo laboral

Los egresados y egresadas de la carrera Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás podrán desempeñarse en establecimientos de producción gastronómica, restaurantes, hoteles, pastelerías, casinos, centros de eventos, panaderías, empresas de alimentación, así como también el ejercicio libre de la profesión.

Competencias socioemocionales

- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.
- Comunicación.
- Comportamiento ético con otros y el entorno.

Competencias digitales

Competencias básicas de TICS.



CFT Santo Tomás

Nombre del programa

Servicios Aerocomerciales y Transportes Turísticos

Tipo de programa

Carrera técnica



**SANTO
TOMÁS**
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Servicios Aerocomerciales y Transportes Turísticos.

Duración

5 semestres.

Región (es) donde se imparte

-Jornada diurna: Santiago Centro y Punta Arenas.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Certificaciones Académicas:
Servicios Aerocomerciales.
Servicios de Carga.

Prácticas de la carrera

Práctica Laboral (5º semestre): 600 horas pedagógicas.

Software

-Microsoft Excel: nivel usuario.
-Microsoft Word: nivel usuario.
-Microsoft Power Point: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Las y los Técnicos de Nivel Superior en Servicios Aerocomerciales y Transportes Turísticos son profesionales capacitados para diseñar, gestionar y operar programas vinculados a servicios de pasajeros, carga y comercialización de distintos productos y/o servicios turísticos, ya sea en transporte terrestre, aéreo o marítimo; bajo una eficiente administración en la que planifican, organizan y dirigen la logística y/o servicios de viajes, tanto nacionales como internacionales.



Contacto prácticas profesionales

www.santotomas.cl



Sitio web

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



CFT Santo Tomás



**SANTO
TOMÁS**
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

I Descripción breve del campo laboral

El egresado de la carrera estará capacitado para desempeñarse en líneas aéreas, empresas de carga y servicios de aeropuerto, agencia de viajes, tour operadores, empresas de transporte aéreo, marítimo o terrestre y empresas turísticas.

Ejecuta funciones en los procesos del servicio en empresas de transporte terrestre, acuático y aéreo del turismo tales como:

- Agente de tráfico en aeropuertos, puertos y terminales terrestres.
- Ejecutivo de ventas y reservas de servicios turísticos.
- Promotor y representante de ventas de servicios de transporte turístico.
- Ejercicio libre de la profesión.

Competencias socioemocionales

-Comunicarse de manera efectiva, expresando las ideas con claridad y coherencia, tanto en forma oral como escrita.

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

-Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo en ambientes inter y multidisciplinarios, que permitan resolver problemas, actuando con iniciativa, responsabilidad, capacidad de adaptación, orientación al servicio e innovación para el cumplimiento de exigencias y compromisos adquiridos.

-Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social, respetuoso de la dignidad humana en las relaciones personales y en los diferentes ámbitos de acción laboral y profesional.

Competencias digitales

- Reservas hoteleras y aeroportuarias.

-TIC's básicas.



CFT Santo Tomás

Nombre del programa

Técnico en Hotelería y Turismo

Tipo de programa

Carrera técnica



**SANTO
TOMÁS**
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en
Hotelería y Turismo.

| Duración

5 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Metropolitana y Magallanes.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Certificaciones Académicas:
Ventas de servicios turísticos.
Servicio de recepción y habitaciones.
Servicio de alimentos y bebidas.
Servicio de eventos y banquetería.

| Prácticas de la carrera

Práctica Laboral: 5º semestre, 600 horas pedagógicas.

| Software

-Microsoft Excel (planillas de cálculos):
nivel usuario.
-Microsoft Word (procesador de texto):
nivel usuario.
-Microsoft Power Point (presentaciones):
nivel usuario

Descripción breve del programa

Las y los Técnicos de Nivel Superior en Hotelería y Turismo son profesionales capacitados para diseñar, desarrollar, asesorar y gestionar programas, actividades y servicios turísticos. Su preparación les permite asumir cargos administrativos en la industria hotelera, agencias de viajes y empresas de turismo, entre otras áreas vinculadas a la industria. En la industria hotelera pueden desempeñarse en áreas como recepción habitaciones, así como en el servicio de alimentos y bebidas, restaurantes y banquetes.

Son profesionales con una alta motivación y orientación al servicio, que pueden ejercer libremente la actividad, emprendiendo la organización de su propia empresa de servicios de turismo y de hospedaje.

Nuestra carrera pone énfasis en el desarrollo de competencias de empleabilidad, satisfaciendo las necesidades y requerimientos de la industria y de los clientes. Las y los estudiantes desarrollan habilidades con la misma tecnología a la que se verán enfrentados en el mundo laboral, permitiéndoles insertarse con mayor facilidad en un mercado creciente, desafiante, variado y atractivo.



Contacto prácticas profesionales

www.santotomas.cl



Sitio web

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



CFT Santo Tomás



**SANTO
TOMÁS**
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

I Descripción breve del campo laboral

El egresado de la carrera estará capacitado para desempeñarse en empresas de servicios hoteleros y de turismo, tales como: hoteles, empresas de hospedaje, hospitales, cruceros, empresas de catering, restaurantes, agencias de viajes y empresa de turismo, así como también puede ejercer libremente la actividad, emprendiendo la organización de su propia empresa de servicios de turismo y de hospedaje.

Competencias socioemocionales

- Comunicarse de manera efectiva, expresando las ideas con claridad y coherencia, tanto en forma oral como escrita.

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

- Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo en ambientes inter y multidisciplinarios, que permitan resolver problemas, actuando con iniciativa, responsabilidad, capacidad de adaptación, orientación al servicio e innovación para el cumplimiento de exigencias y compromisos adquiridos.

- Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social, respetuoso de la dignidad humana en las relaciones personales y en los diferentes ámbitos de acción laboral y profesional.

Competencias digitales

- Check-in /check out .
- Reservas hoteleras, aéreas, terrestres.

A photograph of a colony of penguins, likely Magellanic penguins, on a rocky coastline. The penguins are standing on a light-colored, textured rock surface. In the background, there are dark, layered rock formations. A semi-transparent red banner is overlaid across the middle of the image, containing the text "INSTITUTOS PROFESIONALES (IP)". A dashed white circle is drawn around a group of penguins on the left side of the banner.

INSTITUTOS PROFESIONALES (IP)



IP AIEP

Nombre del programa

Administración en Empresas
Gastronómicas

Tipo de programa

Profesional



Título y Menciones

Administración en Empresas Gastronómicas.

Duración

8 semestres lectivos más práctica
profesional y titulación.

Región(es) donde se imparte

Región de Antofagasta y Región
Metropolitana.
Sedes: Antofagasta, Bellavista y San Joaquín.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Ashoka (certificación internacional de
innovación).
-Escuela de Sommelier.

Prácticas de la carrera

Una práctica.

Software

-Fudo: nivel usuario.
-Microsoft Excel: nivel usuario.
-Microsoft Office: nivel usuario

Descripción breve del programa

El Administrador de Empresas Gastronómicas de AIEP es un profesional con las capacidades idóneas para administrar establecimientos gastronómicos, integrando competencias de ejecución, gestión, control, planificación y marketing.

Esto se hace de acuerdo con el nivel 5 del Marco de Cualificaciones Técnico Profesional para el poblamiento sectorial Turismo (MCTP), con un enfoque en la prestación de servicios de calidad y responsabilidad social, considerando los estándares de la industria y la legislación vigente.



Contacto prácticas profesionales

empleos@aiep.cl



Sitio web

<https://www.aiep.cl/admision/carrera/administracion-en-empresas-gastronomicas/>



IP AIEP



I Descripción breve del campo laboral

El Administrador de Empresas Gastronómicas de AIEP puede desempeñarse laboralmente en restaurantes de especialidad, empresas hoteleras, restaurantes de comida rápida, empresas de banquetería y empresas de catering, así como en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas, hospitales y centros de eventos.

También puede crear sus propios negocios a través de emprendimientos y desempeñarse como maître, supervisor de línea de servicios de casino, jefe de partida, banquetero, chef ejecutivo y administrador de establecimientos gastronómicos.

Competencias socioemocionales

- Comunicación.
- Habilidades para el trabajo.
- Sustentabilidad e innovación.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.

Competencias digitales

- Tecnología de las decisiones.
- Gestión de servicios online.
- Planificación.
- Marketing Estratégico.



IP AIEP

Nombre del programa

Técnico en Gastronomía Internacional

Tipo de programa

Técnica



| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional.

| Duración

4 semestres lectivos, más 1 semestre para práctica y titulación.

| Región (es) donde se imparte

Región de Antofagasta y Región Metropolitana.

-Sedes: Antofagasta, San Joaquín, Bellavista, Santiago Norte Barrio Universitario y Maipú.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Ashoka (certificación internacional de innovación).

-Escuela de Sommelier.

| Prácticas de la carrera

Una práctica.

| Software

-Fudo: nivel usuario.

-Microsoft Excel: nivel usuario.

-Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional es un profesional preparado para participar en la elaboración de ofertas gastronómicas en cocina chilena e internacional, servicio de vinos, bebidas y licores.

Puede desempeñarse en roles como supervisor del programa de alimentación escolar, maître, supervisor de línea de servicios de casino, jefe de partida, pastelero, banquetero, apoyo a la administración de establecimientos gastronómicos y chef ejecutivo, según el nivel 4 del Marco de Cualificaciones Técnico Profesional para el poblamiento sectorial Turismo (MCTP).



Contacto prácticas profesionales

empleos@aiep.cl



Sitio web

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



IP AIEP



I Descripción breve del campo laboral

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

Competencias socioemocionales

- Comunicación.
- Habilidades para el trabajo.
- Sustentabilidad e innovación.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.

Competencias digitales

- Desarrollo de contenidos digitales de elaboración de menú y uso de plataforma.



IP AIEP

Nombre del programa

Técnico en Turismo

Tipo de programa

Técnico



Título y Menciones

Técnico Nivel Superior en Turismo.

Duración

4 semestres lectivos, más 1 semestre para práctica y titulación.

Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana; Región del Libertador Bernardo O'Higgins; Región Del Maule; Región Del BíoBío y Región de Los Lagos. Sedes: Castro, Los Angeles, Curicó, Rancagua, Barrio Universitario y online.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Ashoka (certificación internacional de innovación).
-Escuela de Sommelier.

Prácticas de la carrera

Una práctica.

Software

-Amadeus: nivel usuario.
-Microsoft Excel: nivel usuario.
-Microsoft Office: nivel usuario.
-Google Earth: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Técnico en Turismo es un profesional de nivel superior capacitado para ejecutar y participar en procesos operativos, administrativos y comerciales en empresas turísticas.

Considera los estándares de calidad del servicio como el eje central en la relación entre huésped y turista. Además, puede desempeñarse como guía turístico en diferentes áreas, como Naturaleza, Patrimonio e Intereses Especiales.

Desarrolla la capacidad de comunicarse de manera instrumental en inglés y portugués, y asume la responsabilidad de promover el respeto y la sostenibilidad en la relación con el medio ambiente a través de la gestión individual y el trabajo colaborativo.



Contacto prácticas profesionales

empleos@aiep.cl



Sitio web

<https://www.aiep.cl/admision/carrera/tecnico-en-turismo/>



IP AIEP



I Descripción breve del campo laboral

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

Competencias socioemocionales

- Comunicación.
- Habilidades para el trabajo.
- Sustentabilidad e innovación.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.

Competencias digitales

- Gestión de compra y venta digital.
- Gestión Canva.



IP DE CHILE

Nombre del programa

Administración Gastronómica

Tipo de programa

Carrera profesional



Título y Menciones

Administrador Gastronómico.

Duración

8 semestres

Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana y Rancagua.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Certificación Interna:
Certificación en ayudante de Cocina.
Certificación en Ayudante de Pastelería.
Certificación en Inglés (Intermedio).
Certificación en Servicio al Cliente.
Certificación en Gestión de negocios gastronómicos.

Prácticas de la carrera

480 horas.

Software

-Microsoft Excel: nivel avanzado.
-Softwares de gestión de punto de venta.
-Control de inventarios.
-Gestión de personal y análisis de ventas

Descripción breve del programa

Esta carrera otorga el título de Administrador Gastronómico, un profesional totalmente preparado para manejar la gestión operativa, administrativa y comercial del rubro gastronómico.

Puede crear experiencias culinarias únicas, siempre atento e incorporando las nuevas tendencias y experiencia diferenciada en la oferta culinaria, considerando los cambios culturales y el cuidado del medio ambiente.

Está preparado para iniciar, hacer crecer y dirigir proyectos en este campo, con un fuerte sentido de responsabilidad social y la habilidad de colaborar eficazmente con equipos de diversas disciplinas. Sabrá adaptarse a las demandas del mundo laboral, algo que distingue y es sello de los estudiantes de IPCHILE.



Contacto prácticas profesionales

Pablo Salvatierra
pablo.salvatierra@ipchile.cl



Sitio web

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



IP DE CHILE



I Descripción breve del campo laboral

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

Esta versatilidad en su formación le permitirá adaptarse a un sector en constante evolución y contribuir de manera significativa a la industria gastronómica

Competencias socioemocionales

- Consciencia social.
- Credibilidad.
- Flexibilidad.
- Participación.
- Adaptación.
- Proactividad.

Competencias digitales

- Identificación de e-commerce asociado al tamaño de la organización.
- Selección de canal de Marketing Digital en estrategias comerciales.
- Conocimiento básico de plan de marketing digital.
- Alfabetización de datos e información.
- Comunicación y colaboración en entornos digitales.
- Creación de contenido.
- Seguridad informática.
- Solución a problemas tecnológicos.



IP DE CHILE



Nombre del programa

Ingeniería en Gestión Turística

Tipo de programa

Carrera profesional

| Título y Menciones

Ingeniero en Gestión Turística.

| Duración

8 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana - Campus a distancia.

| Puntajes de Admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Certificación Externa:
Certificación en Lengua Extranjera (Inglés) Intermedio / Certificación en Lengua Extranjera (Inglés) Avanzado.

-Certificaciones Internas:
Certificación en Gestión de Productos Turísticos / Certificación en Servicios y Producción de Eventos Turísticos / Certificación en Lengua Extranjera (Portugués) Técnico / Certificación en Desarrollo Productos Turísticos Sostenibles / Certificación en Lengua Extranjera (Portugués) Avanzado / Certificación en Planificación y Diseño Turístico Sostenible / Certificación en Proyectos Turísticos / Certificación en Gestión de Destinos Turísticos.

| Prácticas de la carrera

480 horas.

| Software

-Microsoft Office: nivel usuario.
-Herramientas para viajeros, como TripAdvisor.
-Gestión de reserva, itinerarios y reserva.
-Softwares de comunicación y redes sociales.

Descripción breve del programa

El Ingeniero en Gestión Turística de IPCHILE es capaz de desenvolverse en la gestión administrativa y comercial de empresas del sector público y privado, así como también en emprendimientos, liderando, formulando y ejecutando proyectos turísticos sostenibles basado en los diagnósticos y comportamientos del mercado, principios de sostenibilidad y normas vigentes con manejo de idiomas extranjeros y habilidades para entregar un servicio y experiencias de excelencia según los estándares de calidad.



Contacto prácticas profesionales

Pablo Salvatierra
pablo.salvatierra@ipchile.cl



Sitio web

<https://www.ipchile.cl>



IP DE CHILE



I Descripción breve del campo laboral

El Ingeniero en Gestión Turística de IPCHILE está capacitado para desempeñarse en roles de cargo administrativo y comercial en diversas empresas del sector turístico, públicas y privadas, aplicando habilidades y destrezas para la identificación y promoción del patrimonio natural y cultural, así como también de los destinos potenciales del territorio nacional, con el fin de diversificar la oferta con base en planificación estratégica, el uso de las nuevas tecnologías, el impacto socio-cultural y ambiental del territorio y la articulación multisectorial.

El campo laboral está relacionado con cargos como jefaturas, líder y supervisor de equipos, asesorías, creación de empresas propias como operadores turísticos, agencias de viaje u otros administrativos ligados a venta de productos/servicios, planificación turística y desarrollo territorial a nivel municipal, regional y nacional, comprendiendo desde corporaciones, unidades y departamentos turísticos, hasta instituciones públicas con orientación turística. Igualmente está capacitado para ejercer roles de guía turístico o ejercer libremente su profesión.

Competencias socioemocionales

- Conciencia social.
- Credibilidad.
- Flexibilidad.
- Participación.
- Adaptación.
- Proactividad.

Competencias digitales

- Identificación de e-commerce asociado al tamaño de la organización.
- Selección de canal de Marketing Digital en estrategias comerciales.
- Conocimiento básico de plan de marketing digital.
- Alfabetización de datos e información.
- Comunicación y colaboración en entornos digitales.
- Creación de contenido.
- Seguridad informática.
- Solución a problemas tecnológicos.



IP DE CHILE

Nombre del programa

Técnico en Gastronomía

Tipo de programa

Carrera Técnica



| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía.

| Duración

5 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana y Rancagua.

| Puntajes de Admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Certificación Interna:
Certificación en Ayudante de Cocina.
Certificación en Ayudante de Pastelería.
Certificación en Inglés (Intermedio).
Certificación en Servicio al Cliente.

| Prácticas de la carrera

480 horas.

| Software

-Microsoft Office: nivel usuario.
-Softwares de gestión de punto de venta.
-Control de inventarios.

Descripción breve del programa

La carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía forma profesionales altamente capacitados para desempeñarse en diversas áreas de la producción gastronómica. Los egresados pueden realizar la planificación y elaboración de ofertas gastronómicas sustentables, fundamentadas en estándares de calidad y servicio, que satisfacen las necesidades de clientes y comensales.

Esta formación incluye un enfoque en la responsabilidad social y el compromiso ético, lo que permite a los estudiantes establecer relaciones de cooperación efectivas dentro de equipos multidisciplinarios. Además, los egresados están preparados para adaptarse a las dinámicas y exigencias del entorno profesional actual, características distintivas de los estudiantes de IPCHILE.

El programa no solo promueve habilidades técnicas, sino también la conciencia sobre la sostenibilidad y el impacto social de la gastronomía, preparando a los técnicos para afrontar los desafíos del mercado con innovación y profesionalismo



Contacto prácticas profesionales

Pablo Salvatierra
pablo.salvatierra@ipchile.cl



Sitio web

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



IP DE CHILE



I Descripción breve del campo laboral

El Técnico en Gastronomía del Instituto Profesional de Chile tiene la oportunidad de desarrollarse en una amplia variedad de entornos gastronómicos. Podrá trabajar en restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts y empresas de catering.

Además, su formación le permitirá integrarse en áreas gastronómicas de instituciones educativas, clínicas, hospitales y centros de eventos. También contará con las habilidades necesarias para emprender su propio negocio, atendiendo tanto a las demandas del mercado como a sus aspiraciones.

Esta versatilidad en su formación le permitirá adaptarse a un sector en constante evolución y contribuir de manera significativa a la industria gastronómica.

Competencias socioemocionales

- Conciencia social.
- Credibilidad.
- Flexibilidad.
- Participación.
- Proactividad.
- Adaptación.

Competencias digitales

- Identificación de e-commerce asociado al tamaño de la organización.
- Selección de canal de Marketing Digital en estrategias comerciales.
- Conocimiento básico de plan de marketing digital.
- Alfabetización de datos e información.
- Comunicación y colaboración en entornos digitales.
- Creación de contenido.
- Seguridad informática.
- Solución a problemas tecnológicos.



IP DE CHILE

Nombre del programa

Técnico en Turismo

Tipo de programa

Carrera Técnica



| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Turismo.

| Duración

5 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Certificado en Técnica de Guiado.
-Certificado en Lengua Extranjera
Certificación Interna:
Certificación en Lengua Extranjera (Inglés)
Intermedio / Certificación en Lengua Extranjera (Inglés) Avanzado / Certificación en Gestión de Productos Turísticos / Certificación en Servicios y Producción de Eventos Turísticos / Certificación en Lengua Extranjera (Portugués) Técnico / Certificación en Desarrollo Productos Turísticos Sostenible.

| Prácticas de la carrera

480 horas.

| Software

-Microsoft Office: nivel usuario.
-Herramientas para viajeros, como TripAdvisor
-Gestión de reserva, itinerarios y reserva.
-Softwares de comunicación y redes sociales.

Descripción breve del programa

El Técnico de Nivel Superior en Turismo de IPCHILE es capaz de desenvolverse en la gestión operativa en empresas del sector público y privado, así como también en la operabilidad de emprendimientos, diseñando programas y productos turísticos basados en la experiencia del usuario, la articulación de actores, diagnosticando y planificando destinos turísticos con apoyo de las nuevas herramientas tecnológicas y, considerando en todo momento la cadena de valor, comunicación efectiva, principios de sostenibilidad y normas vigentes con manejo de idiomas extranjeros y habilidades para entregar un servicio y experiencias de excelencia según los estándares de calidad.



Contacto prácticas profesionales

Pablo Salvatierra
pablo.salvatierra@ipchile.cl



Sitio web

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



IP DE CHILE



I Descripción breve del campo laboral

El Técnico de Nivel Superior en Turismo de IPCHILE está capacitado para desempeñarse en roles de cargo operativo y de apoyo administrativo en diversas empresas del sector turístico, públicas y privadas, tanto en el diseño como en la planificación de experiencias y territorios.

El campo laboral está relacionado con operadores turísticos, agencias de viaje, servicios gastronómicos y de alojamiento, unidades de turismo municipal, regional y nacional, corporaciones, consultoras, oficinas de información turística, instituciones públicas con orientación turística y emprendimientos. Igualmente está capacitado para ejercer roles de guía turístico o ejercer libremente su profesión.

Competencias socioemocionales

- Conciencia social.
- Credibilidad.
- Flexibilidad.
- Participación.
- Proactividad.
- Adaptación.

Competencias digitales

- Alfabetización de datos e información.
- Comunicación y colaboración en entornos digitales.
- Creación de contenido.
- Seguridad informática.
- Solución a problemas tecnológicos.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Administración en Turismo y Hospitalidad, mención
Gestión de Destinos Turísticos, con diploma
Agencias y Líneas Aéreas.

Tipo de programa

Carrera profesional



| Título y Menciones

Administrador en Turismo y Hospitalidad.
Mención Gestión de Destinos.

| Duración

8 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana (Antonio Varas, Padre
Alonso de Ovalle, San Bernardo).

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Diploma Agencias y Líneas Aéreas.
Mención en Gestión de Destinos.

| Prácticas de la carrera

2° semestre: 270 horas
4° semestre: 270 horas.
7° semestre: 900 horas.

| Software

-Software Revenue Management.
-APTEK GDS (sistema de reservas).
-Plataforma de Gestión de Productos y Turismo
Receptivo.
-Microsoft Office.

Descripción breve del programa

La mención en Gestión de Destinos Turísticos te capacitará para administrar y comercializar destinos y experiencias turísticas, utilizando herramientas tecnológicas avanzadas para el análisis de datos y la gestión integral.

Desarrollarás estrategias que mejoren la calidad del servicio y reduzcan riesgos, alineándote con estándares internacionales de sostenibilidad. Además, liderarás proyectos que impulsen el crecimiento de destinos turísticos, combinando el respeto por la cultura local con la eficiencia en la operación de empresas del sector.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/administracion-en-turismo-y-hospitalidad-mencion-gestion-de-destinos-turisticos/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

Como egresado de la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad con mención en Gestión de Destinos Turísticos, podrás trabajar en una amplia variedad de empresas y organizaciones dedicadas al turismo y la hospitalidad, tanto en el ámbito público como privado. Contribuirás al desarrollo sostenible de destinos turísticos, participando en la operación, administración y gestión de proyectos que promuevan experiencias turísticas de alta calidad.

También podrás emprender de manera autónoma, aplicando tus conocimientos para generar un impacto positivo en la industria y en la comunidad local.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegría.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo colaborativo.
- Ética.
- Resolución de problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Administración en Turismo y Hospitalidad, mención Gestión para el Ecoturismo, con diploma en Buceo.

Tipo de programa

Carrera profesional



Título y Menciones

Administrador en Turismo y Hospitalidad.
Mención Gestión para el Ecoturismo.

Duración

8 semestres.

Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana, sede Antonio Varas.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Diploma en Buceo.

Además, este diploma entrega formación habilitante para obtener adicionalmente certificaciones en:

-Professional Association Diving Instructors PADI:

Open Water / Advanced Open Water Diver

-Emergency Care & Safety Institute ECSI de EE. UU.:

Curso avanzado de primeros auxilios en zonas remotas.

Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.

4º semestre: 270 horas.

7º semestre: 900 horas.

Software

-Software Revenue Management.

-Rutas Virtuales.

-Microsoft Office.

Descripción breve del programa

En la mención en Gestión para el Ecoturismo, obtendrás las habilidades necesarias para liderar proyectos y organizaciones dedicadas a la puesta en valor y conservación de espacios naturales con potencial turístico.

Diseñarás e implementarás estrategias de comercialización y gestión, utilizando herramientas tecnológicas avanzadas para el análisis de datos y la optimización de recursos.

Además, tu enfoque en sostenibilidad y conservación garantizará experiencias turísticas de alta calidad, respetando el entorno natural y cultural, y fortaleciendo la competitividad en el sector.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/administracion-en-turismo-y-hospitalidad-mencion-ecoturismo>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

Como egresado de la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad con mención en Ecoturismo, estarás preparado para desempeñarte en una amplia variedad de empresas y proyectos vinculados al sector, tanto en el ámbito público como privado. También podrás gestionar destinos turísticos sostenibles, desarrollar estrategias innovadoras y asegurar la conservación de espacios naturales. Podrás gestionar destinos turísticos sostenibles, desarrollar estrategias innovadoras y asegurar la conservación de espacios naturales.

De la misma manera, tendrás la posibilidad de trabajar de manera autónoma en un entorno dinámico, aplicando principios éticos y sostenibles, y contribuyendo al crecimiento de una industria turística que valora y protege el patrimonio natural.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegria.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo colaborativo.
- Ética.
- Resolución de problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Administración en Turismo y Hospitalidad, mención Gestión para el Ecoturismo, con diploma en Montaña.

Tipo de programa

Carrera profesional



| Título y menciones

Administrador en Turismo y Hospitalidad.
Mención en Gestión para el Ecoturismo.

| Duración

8 semestres.

| Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana (Antonio Varas, San Bernardo), Biobío (San Andrés de Concepción), Valparaíso (sede Valparaíso) y Araucanía (sede Villarrica).

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.

4º semestre: 270 horas.

7º semestre: 900 horas.

| Software

- Software Revenue Management.
- Rutas Virtuales.
- Microsoft Office.

Descripción breve del programa

En la mención en Gestión para el Ecoturismo, obtendrás las habilidades necesarias para liderar proyectos y organizaciones dedicadas a la puesta en valor y conservación de espacios naturales con potencial turístico.

Diseñarás e implementarás estrategias de comercialización y gestión, utilizando herramientas tecnológicas avanzadas para el análisis de datos y la optimización de recursos.

Además, tu enfoque en sostenibilidad y conservación garantizará experiencias turísticas de alta calidad, respetando el entorno natural y cultural, y fortaleciendo la competitividad en el sector.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/administracion-en-turismo-y-hospitalidad-mencion-ecoturismo>



IP DUOC UC



| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

El Diploma en Montaña de esta mención te entregan formación habilitante para optar a obtener certificaciones en:

-Federación de Andinismo de Chile:

Escalada / Guiado Básico de Montaña / Técnicas Invernales.

-Emergency Care & Safety Institute ECSI de EE. UU:

Curso Avanzado de Primeros Auxilios en Zonas Remotas.

La obtención de la certificación es a elección de cada estudiante con cada centro certificador. DUOC UC no es responsable de la entrega de las certificaciones y sus costos asociados, debiendo ser tramitadas por él o la estudiante con el centro certificador respectivo.

| Descripción breve del campo laboral

Como egresado de la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad con mención en Ecoturismo estarás preparado para desempeñarte en una amplia variedad de empresas y proyectos vinculados al sector, tanto en el ámbito público como privado. Podrás gestionar destinos turísticos sostenibles, desarrollar estrategias innovadoras y asegurar la conservación de espacios naturales. También podrás gestionar destinos turísticos sostenibles, desarrollar estrategias innovadoras y asegurar la conservación de espacios naturales.

De la misma manera, tendrás la posibilidad de trabajar de manera autónoma en un entorno dinámico, aplicando principios éticos y sostenibles, y contribuyendo al crecimiento de una industria turística que valora y protege el patrimonio natural.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad
- Flexibilidad
- Alegría

Transversales:

- Autonomía
- Trabajo Colaborativo
- Ética
- Resolución de Problemas
- Liderazgo

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Técnico en Turismo y Hospitalidad,
diploma en Montaña

Tipo de programa

Carrera técnica



Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Turismo y
Hospitalidad.

Duración

4 semestres.

Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana, sede Padre Alonso de
Ovalle.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.

4º semestre: 270 horas.

Software

- Rutas Virtuales.
- Microsoft Office.

Descripción breve del programa

La carrera de Técnico en Turismo y Hospitalidad te permitirá desarrollar habilidades para coordinar, planificar y comercializar experiencias en destinos turísticos, utilizando tecnología avanzada para mejorar la gestión administrativa y de riesgos.

Además, con la carrera técnica de Turismo impartida por Duoc UC, diseñarás experiencias personalizadas y contribuirás al desarrollo económico local y a la conservación del patrimonio cultural y natural. Con liderazgo y flexibilidad estarás preparado para enfrentar un entorno dinámico y brindar un servicio excepcional a los visitantes.

Diploma de montaña: Implementar técnicas de guiado e interpretación de experiencias turísticas en montaña, aplicando conocimientos prácticos bajo estándares de calidad, normativas de seguridad y protocolos vigentes.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/tecnico-en-turismo-y-hospitalidad-2/>



IP DUOC UC



| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

El Diploma en Montaña entrega formación habilitante para optar a obtener certificaciones en:

-Federación de Andinismo de Chile:

Escalada / Guiado Básico de Montaña / Técnicas Invernales.

-Emergency Care & Safety Institute ECSI de EE. UU:

Curso avanzado de primeros auxilios en zonas remotas.

La obtención de la certificación es a elección de cada estudiante con cada centro certificador. DUOC UC no es responsable de la entrega de las certificaciones y sus costos asociados, debiendo ser tramitadas por él o la estudiante con el centro certificador respectivo.

| Descripción breve del campo laboral

El campo ocupacional de quienes estudian Técnico en Turismo y Hospitalidad en Duoc UC considera un amplio espectro de empresas y organizaciones del ámbito turístico y hotelero, de carácter público o privado, con diversas características y magnitudes, vinculadas a la industria de la hospitalidad.

Debido a la formación que reciben se encuentran capacitados para desempeñarse de manera efectiva en labores de operación, administración y gestión de empresas y organizaciones de los subsectores del turismo y hotelería.

Así mismo, podrá ejercer su profesión de manera autónoma, de acuerdo con el dinamismo propio del ámbito ocupacional de las áreas del turismo y hotelería.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegría.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo Colaborativo.
- Ética.
- Resolución de Problemas
- Liderazgo

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Técnico en Turismo y Hospitalidad, con Diploma en Agencias y Líneas aéreas

Tipo de programa

Carrera técnica



| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Turismo y Hospitalidad.

| Duración

4 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana, sede Padre Alonso de Ovalle.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Diploma Agencias y Líneas aéreas.

| Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.

4º semestre: 270 horas.

| Software

- Software Revenue Management.
- APTEK GDS (sistema de reservas).
- Plataforma de Gestión de Productos y Turismo Receptivo.

Descripción breve del programa

La carrera de Técnico en Turismo y Hospitalidad te permitirá desarrollar habilidades para coordinar, planificar y comercializar experiencias en destinos turísticos, utilizando tecnología avanzada para mejorar la gestión administrativa y de riesgos.

Además, con la carrera técnica de Turismo impartida por Duoc UC, diseñarás experiencias personalizadas y contribuirás al desarrollo económico local y a la conservación del patrimonio cultural y natural. Con liderazgo y flexibilidad, estarás preparado para enfrentar un entorno dinámico y brindar un servicio excepcional a los visitantes.

Agencias y Líneas Aéreas: aplicar técnicas y herramientas vinculadas a la operación de servicios aerocomerciales y a los canales de comercialización propios del área, considerando regulaciones nacionales e internacionales, con la finalidad de apoyar la gestión eficiente de agencias y líneas aéreas y a la experiencia de los visitantes.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/tecnico-en-turismo-y-hospitalidad/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

El campo ocupacional de quienes estudian Técnico en Turismo y Hospitalidad en Duoc UC considera un amplio espectro de empresas y organizaciones del ámbito turístico y hotelero, de carácter público o privado, con diversas características y magnitudes, vinculadas a la industria de la hospitalidad. Debido a la formación que reciben, los egresados se encuentran capacitados para desempeñarse de manera efectiva en labores de operación, administración y gestión de empresas y organizaciones de los subsectores del turismo y hotelería.

Así mismo, podrán ejercer su profesión de manera autónoma, de acuerdo con el dinamismo propio del ámbito ocupacional de las áreas del turismo y hotelería.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegoría.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo colaborativo.
- Ética.
- Resolución de problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Administración en Turismo y Hospitalidad, mención Hospitality Management, con diploma en Agencias y Líneas Aéreas.

Tipo de programa

Carrera profesional



| Título y Menciones

Administrador en Turismo y Hospitalidad.
Mención en Hospitality Management.

| Duración

8 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana, sede Antonio Varas.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Diploma en Agencias y Líneas Aéreas.
Mención en Hospitality Management.

| Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.

4º semestre: 270 horas.

7º semestre: 900 horas.

| Software

- Software Revenue Management.
- APTEK GDS (sistema de reservas).
- Plataforma de Gestión de Productos y Turismo Receptivo.
- Microsoft Office.

Descripción breve del programa

La mención en Hospitality Management, que se dicta en sus últimos 4 semestres 100% en inglés, te preparará para gestionar empresas y organizaciones en el sector turístico, con énfasis en la optimización de operaciones y en la mejora de la experiencia de los visitantes.

Diseñarás e implementarás estrategias que aseguren la calidad del servicio y gestionen riesgos, utilizando herramientas tecnológicas avanzadas para el análisis de datos y la sostenibilidad en destinos turísticos.

Asimismo, podrás manejar de manera eficiente aspectos operativos y comerciales, contribuyendo al desarrollo sostenible de la industria.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/administracion-en-turismo-y-hospitalidad-mencion-hospitality-management-2/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

Como egresado de la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad con mención en Hospitality Management estarás capacitado para trabajar en varias empresas y organizaciones turísticas y hoteleras, tanto en el sector público como privado.

Podrás gestionar destinos y experiencias turísticas con un enfoque en la sostenibilidad y la mejora continua, participando en operaciones y en la administración de empresas de diversos tamaños. Además, el dominio de un segundo idioma y la capacidad para liderar equipos te permitirán afrontar desafíos.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegria.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo colaborativo.
- Ética.
- Resolución de Problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Administración en Turismo y Hospitalidad, mención
Gestión de Destinos Turísticos, con diploma
Hotelería.

Tipo de programa

Carrera profesional



| Título y Menciones

Administrador en Turismo y Hospitalidad.
Mención en Gestión de Destinos Turísticos.

| Duración

8 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región de Valparaíso, sede Valparaíso.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Diploma en Hotelería.
Mención en Gestión de Destinos Turísticos.

| Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.
4º semestre: 270 horas.
7º semestre: 900 horas.

| Software

- Opera Cloud School, PMS Hotelería.
- CESIM-Software, simulador de negocios para turismo.
- Hotel Virtual.
- Microsoft Office.

Descripción breve del programa

La mención en Gestión de Destinos Turísticos te capacitará para administrar y comercializar destinos y experiencias turísticas, utilizando herramientas tecnológicas avanzadas para el análisis de datos y la gestión integral.

Desarrollarás estrategias que mejoren la calidad del servicio y reduzcan riesgos, alineándote con estándares internacionales de sostenibilidad. Además, liderarás proyectos que impulsen el crecimiento de destinos turísticos, combinando el respeto por la cultura local con la eficiencia en la operación de empresas del sector.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/administracion-en-turismo-y-hospitalidad-mencion-gestion-de-destinos-turisticos/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

Como egresado de la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad con mención en Gestión de Destinos Turísticos podrás trabajar en una amplia variedad de empresas y organizaciones dedicadas al turismo y la hospitalidad, tanto en el ámbito público como privado. Contribuirás al desarrollo sostenible de destinos turísticos, participando en la operación, administración y gestión de proyectos que promuevan experiencias turísticas de alta calidad. También podrás emprender de manera autónoma, aplicando tus conocimientos para generar un impacto positivo en la industria y en la comunidad local.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegria.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo colaborativo.
- Ética.
- Resolución de Problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Administración en Turismo y Hospitalidad, mención
Gestión de Destinos Turísticos, con diploma en
Eventos, Congresos y Convenciones.

Tipo de programa

Carrera profesional



| Título y menciones

Administrador en Turismo y Hospitalidad.
Mención Gestión de Destinos Turísticos.

| Duración

8 semestres.

| Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana (Antonio Varas) y
Región del Bío Bío (Sn Andrés de Concepción).

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Diploma Eventos, Congresos y Convenciones
Mención Gestión de Destinos Turísticos.

| Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.

4º semestre: 270 horas.

7º semestre: 900 horas

| Software

-Software Revenue Management.
-Microsoft Office.

Descripción breve del programa

La mención en Gestión de Destinos Turísticos te capacitará para administrar y comercializar destinos y experiencias turísticas, utilizando herramientas tecnológicas avanzadas para el análisis de datos y la gestión integral.

Desarrollarás estrategias que mejoren la calidad del servicio y reduzcan riesgos, alineándote con estándares internacionales de sostenibilidad.

Además, liderarás proyectos que impulsen el crecimiento de destinos turísticos, combinando el respeto por la cultura local con la eficiencia en la operación de empresas del sector.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/administracion-en-turismo-y-hospitalidad-mencion-gestion-de-destinos-turisticos/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

Como egresado de la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad con mención en Gestión de Destinos Turísticos podrás trabajar en una amplia variedad de empresas y organizaciones dedicadas al turismo y la hospitalidad, tanto en el ámbito público como privado. Contribuirás al desarrollo sostenible de destinos turísticos, participando en la operación, administración y gestión de proyectos que promuevan experiencias turísticas de alta calidad. También podrás emprender de manera autónoma, aplicando tus conocimientos para generar un impacto positivo en la industria y en la comunidad local.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegria.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo colaborativo.
- Ética.
- Resolución de problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Gastronomía



Tipo de programa

Carrera técnica

| Título y Menciones

Técnico en Gastronomía.

| Duración

5 semestres.

| Región (es) donde se imparte

RM: Sede Padre Alonso de Ovalle.
Región de Valparaíso: Sede Valparaíso.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

El plan de estudios dispone de certificaciones que no otorgan diploma aparte.

| Prácticas de la carrera

5º semestre: 648 horas.

Descripción breve del programa

La persona titulada de la carrera de Gastronomía tiene la capacidad de coordinar y elaborar preparaciones dentro de las diferentes etapas del proceso gastronómico, para un diseño y producción de calidad.

Desarrolla capacidades para implementar y administrar emprendimientos gastronómicos propios o de terceros, cumpliendo con las normativas asociadas y bajo un enfoque sostenible.

Se adapta a diferentes escenarios, se autogestiona y, en el ámbito de la industria gastronómica, promueve el respeto y rescate de tradiciones, evalúa sistemáticamente el efecto de sus acciones y de su equipo, trabaja colaborativa e inclusivamente con otros, con un sentido global y de apertura al mundo.

Posee una formación centrada en las personas, con una mirada trascendente, desde la visión cristiana, que da sentido a la vida y contribuye al bien común de la sociedad.



Contacto prácticas profesionales

-Sede Padre Alonso de Ovalle / Carlos Guerra
Coordinador de Práctica

-Sede Valparaíso / Catalina Pérez
Coordinadora de Práctica



Sitio web

<https://www.duoc.cl/escuela/gastronomia/oferta-academica/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

La persona titulada de la carrera de Gastronomía de Duoc UC puede desempeñarse en empresas vinculadas al sector gastronómico, públicas y privadas, tanto nacionales como internacionales.

Se puede desarrollar en micros y pequeños proyectos gastronómicos como MEF- microempresa familiar- y dentro del canal de hoteles, restaurantes y cafeterías, restaurantes, hoteles; pastelerías y/o panaderías, además de creperías, banqueteras, cafeterías. Incluye empresas de producción de alimentos, cadena gastronómica, resorts, lodges y bares; por último, agrupa a servicios de alimentación colectiva, centros de eventos, dark kitchens y cualquier otra empresa u organización del sector gastronómico.

Competencias socioemocionales

Comunicar en forma oral y escrita diferentes mensajes, utilizando herramientas lingüísticas funcionales con propósitos específicos en diversos contextos sociolaborales y disciplinares.

Capacidad para generar ideas, soluciones o procesos innovadores que respondan a oportunidades, necesidades y demandas productivas o sociales, en colaboración con otros y asumiendo riesgos calculados.

Desarrollar proyectos de emprendimiento a partir de la identificación de oportunidades desde la especialidad, aplicando técnicas afines al objetivo, con foco en agregar valor al entorno.

Evaluar desde el punto de vista ético situaciones de la vida laboral, a partir del análisis y la deliberación de casos de ética profesional.

Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés en situaciones socio-laborales a un nivel intermedio, según la tabla de competencias TOEIC y CEFR.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Gastronomía internacional

Tipo de programa

Carrera profesional



Título y Menciones

Administrador Gastronómico.

Duración

8 semestres.

Región (es) donde se imparte

RM (Sede Antonio Varas); Región de Valparaíso (Sede Valparaíso); Región del Biobío (Sede San Andrés de Concepción).

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

El plan de estudios dispone de certificaciones que no otorgan diploma aparte.

Prácticas de la carrera

8º semestre: 648 horas.

Descripción breve del programa

La persona titulada de la carrera de Gastronomía Internacional planifica, prepara, administra, supervisa y evalúa las diferentes etapas del proceso gastronómico, para un diseño y producción de calidad, respetando el medio ambiente.

Es capaz de crear, desarrollar y gestionar proyectos gastronómicos, con un enfoque sostenible e innovador, en los cuales es primordial la necesidad de entender y mejorar toda la cadena de valor: infraestructura, recursos humanos, tecnologías, logística, comercialización, servicio, entre otros.

Se adapta a diferentes escenarios, es autogestionado y, en el ámbito de la industria gastronómica, promueve el respeto y rescate de las tradiciones gastronómicas chilenas. Evalúa sistemáticamente el efecto de sus acciones y las de su equipo, trabaja colaborativa e inclusivamente con otros, con un sentido global, de apertura al mundo.

Posee una formación centrada en las personas, con una mirada trascendente, desde la visión cristiana, que da sentido a la vida y contribuye al bien común de la sociedad.



Contacto prácticas profesionales

-Sede San Andrés de Concepción / Marilyn Saldías
Coordinadora de Práctica
-Sede Valparaíso / Catalina Pérez
Coordinadora de Práctica
-Sede Antonio Varas / Francisco Gonzáles
Coordinador de Práctica



Sitio web

<https://www.duoc.cl/escuela/gastronomia/oferta-academica/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

La persona titulada de la carrera de Administrador Gastronómico Duoc UC, se desempeña en empresas vinculadas al sector gastronómico, públicas y privadas, tanto nacionales como internacionales.

Puede elegir desarrollarse de manera profesional, en cualquier tipo de proyecto gastronómico dentro del canal HORECA (Hoteles, Restoranes y Cafeterías): restaurantes; hoteles; pastelerías y/o panaderías, creperías; banquetera; cafetería; empresa de producción de alimentos; cadena gastronómica; resort; lodges; bares; servicios de alimentación colectiva; centros de eventos, centros de eventos de viñas y cualquier otra empresa u organización del sector gastronómico, así como emprendimientos propios.

Competencias Socioemocionales

Comunicar en forma oral y escrita diferentes mensajes, utilizando herramientas lingüísticas funcionales con propósitos específicos en diversos contextos sociolaborales y disciplinares.

Capacidad para generar ideas, soluciones o procesos innovadores que respondan a oportunidades, necesidades y demandas productivas o sociales, en colaboración con otros y asumiendo riesgos calculados.

Desarrollar proyectos de emprendimiento a partir de la identificación de oportunidades desde la especialidad, aplicando técnicas afines al objetivo, con foco en agregar valor al entorno.

Evaluar desde el punto de vista ético situaciones de la vida laboral, a partir del análisis y la deliberación de casos de ética profesional.

Comunicarse de forma oral y escrita usando el idioma inglés en situaciones socio-laborales a un nivel intermedio, según la tabla de competencias TOEIC y CEFR.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Técnico en Turismo y Hospitalidad,
diploma Hotelería

Tipo de programa

Carrera técnica



Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Turismo y Hospitalidad.

Duración

4 semestres.

Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana: Sede Padre Alonso de Ovalle

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Diploma Hotelería.

Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.

4º semestre: 270 horas.

Software

-Opera Cloud School, PMS Hotelería.

-Microsoft Office.

-Hotel Virtual.

Descripción breve del programa

La carrera de Técnico en Turismo y Hospitalidad te permitirá desarrollar habilidades para coordinar, planificar y comercializar experiencias en destinos turísticos, utilizando tecnología avanzada para mejorar la gestión administrativa y de riesgos.

Además, con la carrera técnica de Turismo impartida por Duoc UC, diseñarás experiencias personalizadas y contribuirás al desarrollo económico local y a la conservación del patrimonio cultural y natural. Con liderazgo y flexibilidad, estarás preparado para enfrentar un entorno dinámico y brindar un servicio excepcional a los visitantes.

Diploma Hotelería: aplicar técnicas y herramientas para apoyar la operación eficiente de empresas y organizaciones vinculadas a servicios hoteleros, bajo criterios de hospitalidad y sostenibilidad.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/tecnico-en-turismo-y-hospitalidad/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

El campo ocupacional de quienes estudian Técnico en Turismo y Hospitalidad en Duoc UC considera un amplio espectro de empresas y organizaciones del ámbito turístico y hotelero, sean estas de carácter público o privado, con diversas características y magnitudes, vinculadas a la industria de la hospitalidad. Debido a la formación que reciben, se encuentran capacitados para desempeñarse de manera efectiva en labores de operación, administración y gestión de empresas y organizaciones de los subsectores del turismo y hotelería.

Asimismo, podrá ejercer su profesión de manera autónoma, de acuerdo con el dinamismo propio del ámbito ocupacional de las áreas del turismo y hotelería.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegria.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo colaborativo.
- Ética.
- Resolución de problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Administración en Turismo y Hospitalidad,
mención Hospitality Management, con
diploma Eventos, Congresos y Convenciones.

Tipo de programa

Carrera profesional



| Título y Menciones

Administrador en Turismo y
Hospitalidad.

Mención Hospitality Management.

| Duración

8 semestres.

| Región (es) donde se imparte

RM: Sede Antonio Varas.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Diploma Eventos, Congresos y Convenciones.

Mención Hospitality Management.

| Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.

4º semestre: 270 horas.

7º semestre: 900 horas.

| Software

-Software Revenue Management.

-Microsoft Office.

Descripción breve del programa

La mención en Hospitality Management, que se dicta en sus últimos 4 semestres 100% en inglés, te preparará para gestionar empresas y organizaciones en el sector turístico, con énfasis en la optimización de operaciones y en la mejora de la experiencia de los visitantes.

Diseñarás e implementarás estrategias que aseguren la calidad del servicio y gestionen riesgos, utilizando herramientas tecnológicas avanzadas para el análisis de datos y la sostenibilidad en destinos turísticos.

Asimismo, podrás manejar de manera eficiente aspectos operativos y comerciales, contribuyendo al desarrollo sostenible de la industria.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/administracion-en-turismo-y-hospitalidad-mencion-hospitality-management-2/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

Como egresado de la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad con mención en Hospitality Management estarás capacitado para trabajar en varias empresas y organizaciones turísticas y hoteleras, tanto en el sector público como privado. Podrás gestionar destinos y experiencias turísticas con un enfoque en la sostenibilidad y la mejora continua, participando en operaciones y en la administración de empresas de diversos tamaños. Además, el dominio de un segundo idioma y la capacidad para liderar equipos te permitirán afrontar desafíos.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegría.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo colaborativo.
- Ética.
- Resolución de problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Administración en Turismo y Hospitalidad,
mención Administración Hotelera, con
diploma en Hotelería

Tipo de programa

Carrera profesional



| Título y Menciones

Administrador en Turismo y
Hospitalidad.
Mención en Administración Hotelera.

| Duración

8 semestres

| Región (es) donde se imparte

RM (Antonio Varas-Padre Alonso
Ovalle-San Bernardo); Región de Valparaíso
(sede Valparaíso); Región de Los Lagos
(sede Puerto Montt) y Región de la
Araucanía (sede Villarrica).

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Diploma Hotelería.
Mención en Administración Hotelera.

| Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.
4º semestre, 270 horas
7º semestre: 900 horas.

| Software

-CESIM-Software, simulador de negocios para
turismo.
-Opera Cloud School, PMS Hotelería.
-Microsoft Office.
-Hotel Virtual.

Descripción breve del programa

En la mención Administración Hotelera adquirirás habilidades avanzadas para gestionar operaciones y estrategias comerciales en empresas de hotelería.

Diseñarás e implementarás planes innovadores que optimicen recursos y mejoren la calidad del servicio, utilizando herramientas tecnológicas para el análisis de datos y la gestión de riesgos.

Asimismo, su enfoque estratégico te permitirá liderar equipos y adaptarte a un entorno dinámico, manteniendo altos estándares nacionales e internacionales de calidad y sostenibilidad y logrando una comunicación efectiva en un segundo idioma.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/administracion-en-turismo-y-hospitalidad-mencion-administracion-hoteleria-2/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

Al egresar de la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad Mención Administración Hotelera estarás preparado para desempeñarte en diversos ámbitos del turismo y la hotelería, desde pequeñas empresas hasta grandes corporaciones.

Podrás gestionar operaciones, desarrollar estrategias de marketing y comercialización e implementar experiencias innovadoras para los visitantes. Además, tendrás la oportunidad de trabajar de manera autónoma en un sector en constante evolución, con un enfoque ético y comprometido, contribuyendo al crecimiento económico y al desarrollo sostenible del sector hotelero.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegria.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo Colaborativo.
- Ética.
- Resolución de Problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP DUOC UC

Nombre del programa

Administración en Turismo y Hospitalidad, mención en Administración Hotelera, con diploma Eventos, Congresos y Convenciones

Tipo de programa

Carrera profesional



Título y Menciones

Administrador en Turismo y Hospitalidad.
Mención en Administración Hotelera.

Duración

8 semestres.

Región (es) donde se imparte

RM: sede Antonio Varas.
Región de Valparaíso: sede Valparaíso.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Diploma Eventos, Congresos y Convenciones.
Mención en Administración Hotelera.

Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas.
4º semestre: 270 horas.
7º semestre: 900 horas.

Software

- CESIM-Software, simulador de negocios para turismo.
- Opera Cloud School, PMS Hotelera.
- Microsoft Office.
- Hotel Virtual.

Descripción breve del programa

En la mención Administración Hotelera adquirirás habilidades avanzadas para gestionar operaciones y estrategias comerciales en empresas de hotelería.

Diseñarás e implementarás planes innovadores que optimicen recursos y mejoren la calidad del servicio, utilizando herramientas tecnológicas para el análisis de datos y la gestión de riesgos.

Asimismo, su enfoque estratégico te permitirá liderar equipos y adaptarte a un entorno dinámico, manteniendo altos estándares nacionales e internacionales de calidad y sostenibilidad y logrando una comunicación efectiva en un segundo idioma.



Contacto prácticas profesionales

Elaine Gibbons / Subdirectora de Proyectos
egibbons@duoc.cl



Sitio web

<https://www.duoc.cl/carreras/administracion-en-turismo-y-hospitalidad-mencion-administracion-hoteleria-2/>



IP DUOC UC



I Descripción breve del campo laboral

Al egresar de la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad Mención Administración Hotelera, estarás preparado para desempeñarte en diversos ámbitos del turismo y la hotelería, desde pequeñas empresas hasta grandes corporaciones.

Podrás gestionar operaciones, desarrollar estrategias de marketing y comercialización e implementar experiencias innovadoras para los visitantes. Además, tendrás la oportunidad de trabajar de manera autónoma en un sector en constante evolución, con un enfoque ético y comprometido, contribuyendo al crecimiento económico y al desarrollo sostenible del sector hotelero.

Competencias socioemocionales

Escuela:

- Hospitalidad.
- Flexibilidad.
- Alegria.

Transversales:

- Autonomía.
- Trabajo Colaborativo.
- Ética.
- Resolución de Problemas.
- Liderazgo.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas tecnológicas y plataformas digitales de especialidad.
- Búsqueda, análisis de información.
- Adaptación e innovación frente a nuevas tecnologías.



IP EATRI

Nombre del programa

Técnico en Inglés, mención Hotelería y Turismo

Tipo de programa

Carrera de pregrado



| Título y Menciones

Técnico en Inglés.
Mención en Hotelería y Turismo.

| Duración

4 semestres.

| Región (es) donde se imparte

RM: Sede única Providencia.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Prácticas de la carrera

No incluye practica laboral. En el 4º semestre se imparte la asignatura "Taller de Intervencion y Pasantia" de 108 horas.

Descripción breve del programa

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



Contacto prácticas profesionales

Carlos Díaz Toro / Jefe de Carreras
carlos.diaz@eatri.cl
222741215



Sitio web

<https://www.eatri.cl/admision/tecnico-en-ingles-mencion-hoteleria-y-turismo-2/>



IP EATRI



INSTITUTO PROFESIONAL EATRI
ACREDITADO - NIVEL BÁSICO
*Opción Institucional
*Opción de Ingreso
hasta julio 2025

I Descripción breve del campo laboral

Los titulados de Técnico en Inglés Mención Hotelería y Turismo de EATRI puede desempeñarse en hoteles, agencias de viaje, tour operadores, como ejecutivo de ventas y guía de turismo. También en empresas de servicios como asistente, servicio al cliente, entre otras relacionadas con su formación.

Competencias socioemocionales

- Amabilidad.
- Pluralismo.
- Participación.
- Trabajo en equipo.
- Pensamiento crítico.

Competencias digitales

- Laboratorio Idiomatico.



IP INACAP



Nombre del programa

Dirección y Gestión en Servicios Hoteleros
(solo oferta de continuidad y para Técnicos de Nivel Superior con formación hotelera)

Tipo de programa

Carrera de pregrado

Título y Menciones

Director y Administrador de Servicios Hoteleros.

Duración

8 semestres.

Región(es) donde se imparte

RM: Santiago.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Asistente de Gestión de Equipos de Trabajo en Hospitalidad.
- Gestor de productos para Turismo MICE.
- Analista de Gestión Financiera en Hospitalidad.
- Innovación y Emprendimiento.

Prácticas de la carrera

Práctica Profesional de 360 horas, que puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 7º semestre.

Software

- Opera.
- SAP.
- GanttPRO.

Descripción breve del programa

El plan de estudio se compone de tres áreas formativas: Formación de Especialidad, Disciplinas Básicas y Formación para la Empleabilidad.

Las asignaturas asociadas al área de Formación de Especialidad están enfocadas en el desarrollo de competencias para la gestión de los procesos de hotelería, servicios, alimentos y bebidas, con una sólida formación en regulación, planificación, control de gestión, marketing, economía y finanzas para la toma de decisiones.

En el ámbito de la Hospitalidad, las asignaturas están enfocadas al diseño de productos, servicios y experiencias de calidad y excelencia de servicio. Además, ofrece la oportunidad de profundizar en temas de interés a través de asignaturas electivas, desarrolladas en los últimos semestres del plan de estudio.

Por su parte, el área formativa asociado a las Disciplinas Básicas contempla asignaturas que promueven el pensamiento lógico y matemático. Finalmente, el área de Formación para la Empleabilidad incorpora asignaturas transversales que promueven la capacidad emprendedora, innovación, gestión, comunicación, ciudadanía e inglés; las que, junto con el dominio de la especialidad, conforman el Sello del Estudiante INACAP.



Contacto prácticas profesionales

Katherine Véliz Pacheco / Asesora de relacionamiento empleadores y centros de práctica.
kveliz@inacap.cl
+56 22 429 76 73



Sitio web

<https://portal.inacap.cl/carreras/area-turismo-y-hospitalidad/direccion-y-gestion-en-servicios-hoteleros-presencial>



I Descripción breve del campo laboral

El profesional egresado de Dirección y Gestión en Servicios Hoteleros puede aspirar a los siguientes puestos, clasificados por área y nivel:

- Alojamientos (hotelería, resorts y establecimientos de lujo): gerente de hotel (general manager), director de habitaciones (rooms division manager), gerente residente, director de operaciones hoteleras, jefe de recepción (front office manager), gerente de ama de llaves (executive housekeeper), gerente de reservas, jefe de conserjería (conciERGE) y supervisor de recepción, coordinador de servicios a huéspedes (guest relations), asistente de gerencia de operaciones.
- Gastronomía (alimentos y bebidas - A&B): gerente de alimentos y bebidas (F&B manager), director de banquetes y catering, gerente de restaurante (en establecimientos de alta cocina o cadenas), jefe de logística de eventos (catering), sommelier o maître (con enfoque de gestión), coordinador de puntos de venta (Restaurantes/Bares), supervisor de salón, jefe de barra (bar manager), encargado de control de costos e inventario de A&B-E-
- Entretenimiento, eventos y servicios: gerente de centros de eventos, director de recreación y entretenimiento (en resorts/cruceros), gerente de club social/recreativo, coordinador de eventos corporativos y sociales, jefe de operaciones de cruceros (hotel o servicios a bordo), jefe de programación recreativa, supervisor de experiencias y atención al huésped (en el área de eventos), coordinador de logística de servicios.

Competencias socioemocionales

Las competencias transversales que desarrollarás en este programa de estudio son:
-Resolución de Problemas, Innovación y Emprendimiento, enfocadas en identificar continuamente potenciales productos y servicios que permitan mejores experiencias turísticas y que contribuyan al desarrollo de una industria inclusiva, cultural, territorial y comunitaria.

-Trabajo Colaborativo y Comunicación, está enfocada en la gestión de un servicio que entregue experiencias memorables con una calidad propia de la Industria turística nacional e internacional.

-Ética y Ciudadanía, se encuentra enfocada en el deber ser del profesional, cumpliendo con protocolos, normativas y acuerdos nacionales e internacionales vinculados al área y su impacto en el entorno.

-Aprendizaje continuo, está enfocada en la formación y desarrollo permanente para responder a las necesidades de la industria, como consecuencia de los avances tecnológicos, para contribuir con el desarrollo de un Ecosistema Turístico Sostenible

Competencias digitales

-Conexión: con distintas fuentes de información, con otras personas, con otros contextos utilizando sistemas digitales y tecnología.

-Comprensión: del lenguaje y los conceptos vinculados al mundo digital.

-Ampliación: identificando cómo la tecnología y los sistemas digitales pueden ampliar y/o mejorar las respuestas a los problemas, creando nuevas oportunidades.



IP INACAP



Nombre del programa

Administración Gastronómica

Tipo de programa

Carrera de pregrado

Título y Menciones

Administrador Gastronómico, sin mención.

Duración

8 semestres.

Región (es) donde se imparte

Se imparte en 13 Sedes en jornada Diurna (D) y/o Vespertina (V):
Iquique (D); Antofagasta (D); La Serena (D); Valparaíso (D); Apoquindo (D y V); Maipú (D); Rancagua (D y V); Curicó (D); Talca (D); Concepción - Talcahuano (D); Los Ángeles (D); Temuco (D) y Valdivia (D).

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Repostería.
- Elaboración de Productos de Pastelería.
- Manipulación de Alimentos.

Solo de la carrera Profesional:

- Dirección y Producción en Pastelería.
- Gestión de Operaciones de Cocina.
- Gestión de Operaciones Gastronómicas.
- Innovación y Emprendimiento.

Prácticas de la carrera

- Práctica I: 360 horas (puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 3º semestre).
- Práctica II: 360 horas (puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 7º semestre).

Software

En la asignatura de Administración (ATAN01), 2º semestre; y en la asignatura de Formulación y Gestión de Proyectos, 7º semestre:

- GanttPRO.
- Microsoft Excel.

Descripción breve del programa

El Administrador Gastronómico del Instituto Profesional INACAP está habilitado para gestionar la producción y comercialización de productos y servicios gastronómicos, gestionar las necesidades y requerimientos del cliente.



Contacto prácticas profesionales

Katherine Véliz Pacheco / Asesora de relacionamiento empleadores y centros de práctica.
kveliz@inacap.cl
+56 22 429 76 73



Sitio web

https://digital.inacap.cl/pdf_mallas/ADMINISTRACION-Y-SERVICIOS/GASTRONOMIA/GASTRONOMIA-FGA-FGA-1-AGA-AGA-1.pdf



I Descripción breve del campo laboral

Al egresar de la carrera de Administración Gastronómica del Instituto Profesional de INACAP, podrá desempeñarse en distintas áreas del sector de la gastronomía, como: restaurantes, empresas de banquetería, empresas de pastelería y panadería, empresas de producción de alimentos e insumos, casinos industriales, cruceros, empresas de alojamiento, centros deportivos, empresas de catering; en áreas gastronómicas de empresas u otros servicios, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios.

Competencias socioemocionales

Las competencias transversales que desarrollarás en este programa de estudio son: competencias asociadas a ciudadanía y ética, enfocadas en el comportamiento ético, profesional y sustentable, con énfasis en el desarrollo de procesos respetuosos con el entorno y las comunidades.

Las competencias asociadas a resolución de problemas, innovación y emprendimiento, enfocadas en procesos de innovación, emprendimiento y razonamiento lógico, con énfasis en trabajo dinámico, implementación de soluciones, toma de decisiones y análisis de desafíos.

Las competencias asociadas a trabajo colaborativo y comunicación, enfocadas en comunicación asertiva y la coordinación de equipos y escenarios, con énfasis en el trabajo en equipos heterogéneos, multidisciplinarios y orientación al objetivo común.

Las competencias asociadas a aprendizaje continuo, enfocadas en la adaptabilidad, la autonomía y el reconocimiento de la experiencia, con énfasis en el cumplimiento de estándares de calidad y la optimización de los procesos.

Competencias digitales

-Conexión: con distintas fuentes de información, con otras personas, con otros contextos utilizando sistemas digitales y tecnología.

-Comprensión: del lenguaje y los conceptos vinculados al mundo digital.

-Ampliación: identificando cómo la tecnología y los sistemas digitales pueden ampliar y/o mejorar las respuestas a los problemas, creando nuevas oportunidades.



IP INACAP



Nombre del programa

Ingeniería en Gestión Turística

Tipo de programa

Carrera de pregrado

| Título y Menciones

Ingeniero en Gestión Turística.

| Duración

8 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Santiago, Arica, Chillán, La Serena y Temuco.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Primeros Auxilios.
- Desarrollador de Productos Turísticos Sostenibles.
- Asesor de Viajes.
- Asistente Administrativo en Turismo y Hospitalidad.
- Gestor de Productos Turísticos.
- Analista de Gestión Financiera en Turismo.
- Gestor de Proyectos Turísticos.
- Innovación y Emprendimiento.

| Prácticas de la carrera

Práctica Profesional de 360 horas, que puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 7º semestre.

| Software

- Sistema de reserva GDS Sabre.
- GanttPRO.

Descripción breve del programa

El plan de estudio se compone de tres áreas formativas: Formación de Especialidad, Disciplinas Básicas y Formación para la Empleabilidad. La estructura y diseño de las asignaturas favorecen el “aprender haciendo”, es decir, un aprendizaje activo, vinculado con el medio y colaborativo entre especialidades, en que las actividades de aprendizaje se realizan ejecutando tareas propias de la especialidad, para el desarrollo de las competencias de egreso.

Las asignaturas de especialidad están enfocadas en el desarrollo de competencias para la gestión de productos y servicios turísticos con una sólida formación en regulación, planificación, control de gestión, marketing, economía y evaluación de impacto. En el ámbito de la Hospitalidad, las asignaturas están enfocadas en el diseño y desarrollo de productos, servicios y experiencias turísticas de calidad y excelencia de servicio. Las asignaturas de idiomas te permitirán lograr un nivel de inglés Avanzado (C1).



Contacto prácticas profesionales

Katherine Véliz Pacheco / Asesora de relacionamiento empleadores y centros de práctica.
kveliz@inacap.cl
+56 22 429 76 73



Sitio web

<https://portal.inacap.cl/carreras/area-turismo-y-hospitalidad/ingenieria-en-gestion-turistica>



I Descripción breve del campo laboral

Al egresar de la carrera Ingeniería en Gestión Turística del Instituto Profesional INACAP podrás desempeñarte en áreas de gestión estratégica, comercialización, marketing, operación, gestión de experiencias turísticas, destinos turísticos y coordinación de gestión territorial local, en emprendimientos personales y/o en un amplio abanico de empresas del sector privado y público tales como: empresas proveedoras de productos y servicios turísticos como servicios de alojamiento en general, resorts, operadores turísticos, empresas de turismo, negocios gastronómicos, turismo aventura, productoras de eventos y entretenimiento.

Empresas de transporte de pasajeros y turistas como aeropuertos, puertos y cruceros.

Empresas de intermediación, diseño de productos y servicios como agencias de viaje y tour operadores.

Empresas de consultoría o asesoría.

Organizaciones gubernamentales encargadas de la regulación, promoción y fomento productivo, tales como; Sernatur Subsecretaría de Turismo, Gobiernos Regionales, Bienes Nacionales, Corfo, Sercotec, Fosis, Indap, Sence, Conaf.

Municipios en departamentos u oficinas de turismo municipales y en áreas relacionadas con el turismo en el ámbito local.

Competencias socioemocionales

Las competencias transversales que desarrollarás en este programa de estudio son:

- Resolución de Problemas, Innovación y Emprendimiento, enfocada en identificar continuamente potenciales productos y servicios que permitan mejores experiencias turísticas y que contribuyan al desarrollo de una industria inclusiva, cultural, territorial y comunitaria.

- Trabajo Colaborativo y Comunicación, enfocada en la gestión de un servicio que entregue experiencias memorables con una calidad propia de la industria turística nacional e internacional.

- Ética y Ciudadanía, enfocada en el deber ser del profesional, cumpliendo con protocolos, normativas y acuerdos nacionales e internacionales vinculados al área y su impacto en el entorno.

- Aprendizaje continuo, enfocada en la formación y desarrollo permanente para responder a las necesidades de la industria, como consecuencia de los avances tecnológicos, para contribuir con el desarrollo de un ecosistema turístico sostenible.

Competencias digitales

- Conexión: con distintas fuentes de información, con otras personas, con otros contextos utilizando sistemas digitales y tecnología.

- Comprensión: del lenguaje y los conceptos vinculados al mundo digital.

- Ampliación: identificando cómo la tecnología y los sistemas digitales pueden ampliar y/o mejorar las respuestas a los problemas, creando nuevas oportunidades.



IP INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

Nombre del programa

Administración de Artes Culinarias y Servicios

Tipo de programa

Carrera de pregrado



Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

Título y Menciones

Administrador en Artes Culinarias y Servicios.

Duración

8 semestres.

Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana.
Región de Valparaíso

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

No otorga certificados adicionales.

Prácticas de la carrera

-Práctica Operativa (2º semestre): 360 horas.
-Práctica Intermedia (4º semestre): 504 horas.
-Práctica Profesional (8º semestre): 504 horas.

Software

-Microsoft Excel: nivel usuario.
-Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Los Administradores en artes culinarias y servicios son profesionales capacitados para administrar y operar diversos establecimientos gastronómicos como restaurantes, hoteles y cafeterías. Cuenta con las competencias necesarias para desarrollar productos y servicios culinarios innovadores, a la vanguardia de las técnicas de restauración, pastelería y banquetería, con las normas de higiene y nutricionales vigentes de la industria gastronómica. Además, posee habilidades destacadas de trabajo en equipo, liderazgo y emprendimiento.

Los egresados desarrollarán las competencias necesarias para responder al medio nacional e internacional, considerando el uso de una segunda lengua, al alero de una orientación de excelencia por el servicio, administración de procesos de gestión administrativa y capacidades para crear propuestas gastronómicas innovadoras en relación directa con el sector productivo, la industria de los servicios y la hospitalidad. Además, desarrollarán las capacidades necesarias para emprender de manera responsable, tomando decisiones asertivas y éticas en el proceso.



Contacto prácticas profesionales

-Sede de Santiago

Carla Barrientos / Coordinadora de progresión
cbarrientos@culinary.cl
2 2391 0200

-Sede de Viña del Mar

Christopher Riquelme / Coordinador de progresión
criquelme@culinary.cl
3 2235 7900



Sitio web

<https://culinary.cl/carreras/adm-de-artes-culinarias-y-servicios/>



IP INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

Culinary

Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

I Descripción breve del campo laboral

En el rubro gastronómico se puede desempeñar como chef de restaurantes de alta cocina, pastelerías y cafeterías. También desempeñarse en el sector productivo y alimentario, aportando sus capacidades de innovación y crear sus propios emprendimientos a partir de los conocimientos administrativos y capacidades que adquiere durante la carrera.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico.
- Servicio al cliente.

Competencias digitales

- Marketing digital en Redes Sociales.



IP INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

Nombre del programa

Administración de Empresas Hoteleras y Servicios

Tipo de programa

Carrera de Pregrado



Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

Título y Menciones

Administrador de Empresas Hoteleras y Servicios.

Duración

8 semestres.

Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana, Casa Central.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

No otorga certificados adicionales.

Prácticas De La Carrera

- Práctica Intermedia (4º semestre): 405 horas.
- Práctica Profesional (6º semestre): 405 horas.

Software

- Opera: nivel usuario.
- Microsoft Excel: nivel usuario.
- Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

La carrera de Técnico en Artes Culinarias pretende formar un profesional que responda a las demandas del área de los servicios culinarios, dando solución a los exigentes estándares que demandan los mercados nacionales e internacionales.

Los técnicos de artes culinarias reciben sólidas herramientas en el uso de técnicas culinarias, de gestión y administración de procesos, personas y recursos que permitan responder de manera adecuada a las necesidades de una industria competitiva, bajo estrictas normas de seguridad e higiene, siempre asegurando las necesidades de los clientes.

Promueve, asimismo, el fortalecimiento de la hospitalidad, la que se ve reflejada en una actitud de compromiso permanente de los futuros profesionales hacia sus clientes. Mientras que, en el ámbito de los servicios, se entrega a los estudiantes un conjunto de herramientas para generar un sistema íntegro de atención, basado en la calidad de la experiencia que se ofrece al usuario.



Contacto prácticas profesionales

-Sede de Santiago

Carla Barrientos / Coordinadora de progresión
cbarrientos@culinary.cl
2 2391 0200

-Sede de Viña del Mar

Christopher Riquelme / Coordinador de progresión
criquelme@culinary.cl
3 2235 7900



Sitio web

<https://culinary.cl>



I Descripción breve del campo laboral

Los técnicos en artes culinarias son capaces de desempeñarse en una variedad de establecimientos, como restaurantes, hoteles, servicios de catering y eventos. Tiene foco en la excelencia en el servicio y la satisfacción del cliente, buscando la entrega de experiencias únicas en la industria de la gastronomía y la hospitalidad.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico.
- Servicio al cliente.

Competencias digitales

- Marketing digital en Redes Sociales.



IP INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

Nombre del programa

Técnico en Artes Culinarias

Tipo de programa

Carrera de pregrado

Culinary

Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

| Título y Menciones

Técnico en Artes Culinarias.

| Duración

4 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana.
Región de Valparaíso.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

No otorga certificados adicionales.

| Prácticas de la carrera

-Práctica Operativa (2º semestre) 360 hrs
-Práctica Final, 4º semestre, 504 hrs

| Software

-Microsoft Excel: Nivel Usuario
-Microsoft Office: Nivel Usuario

Descripción breve del programa

El titulado de Administración de Empresas Hoteleras y Servicios es un profesional con 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.

Capaz de insertarse en distintos establecimientos del rubro, como agencias de viajes, hoteles, resorts, restaurantes, agencias de turismo, entre otros. Se espera que el egresado de la carrera desarrolle las competencias necesarias para responder al medio nacional y/o internacional, considerando el uso de la 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 claridad, que brinden al usuario una experiencia única en cualquiera de los rubros de la hospitalidad, la hotelería y el turismo.



Contacto prácticas profesionales

Carla Barrientos / Coordinadora de progresión
cbarrientos@culinary.cl
2 2391 0200



Sitio web

<https://culinary.cl/carreras/tecnico-en-artes-culinarias/>



IP INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

Culinary

Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

I Descripción breve del campo laboral

El egresado de este programa está capacitado para trabajar en las áreas de recepción, reserva, atención al cliente en la hotelería; además en agencias de viajes y operadores turísticos organizando itinerarios turísticos para clientes, gestionando reservas, venta de destinos turísticos, organizando tours, excursiones y actividades de nivel nacional e internacional. Además, podrá trabajar en organismos gubernamentales o entidades de turismo y emprender en la venta de actividades hoteleras y turísticas de creación personal

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico.
- Servicio al cliente.

Competencias digitales

- Marketing digital en redes sociales.



IP INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS



Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

Nombre del programa

Técnico en Producción de Eventos

Tipo de programa

Carrera de Pregrado

Título y Menciones

Técnico en Producción de Eventos.

Duración

4 semestres

Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana, Casa Central.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

No otorga certificados adicionales.

Prácticas de la carrera

- Práctica Operativa (2º semestre): 360 horas.
- Práctica Final (4º semestre): 504 horas.

Software

- Suite Adobe: nivel usuario.
- Microsoft Excel: nivel usuario.
- Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

El técnico en producción de eventos posee competencias en la planificación y ejecución de eventos de diversa índole, gestionando aspectos logísticos y operativos actualizados sobre tecnología y tendencias en la industria de eventos.

El egresado destaca por su creatividad, planificación y organización para la producción de eventos de manera independiente o para agencias de publicidad y marketing, adaptándose a las demandas del mercado y cumpliendo con los estándares de calidad. La satisfacción del cliente y su enfoque sostenible, le permiten aportar valor a través de experiencias memorables y respetuosas por el entorno.



Contacto prácticas profesionales

Carla Barrientos / Coordinadora de progresión
cbarrientos@culinary.cl
2 2391 0200



Sitio web

<https://culinary.cl/carreras/tecnico-en-produccion-de-eventos/>



IP INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

Culinary

Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

I Descripción breve del campo laboral

El egresado podrá desempeñarse con empresas de organización de eventos en la planificación y ejecución de eventos corporativos, sociales o culturales. Además, en agencias de publicidad y marketing en la producción, logística o montaje de eventos para empresas como estrategia de marketing experiencial, lanzamiento de productos o campañas publicitarias. También puede trabajar en hoteles y centros de convenciones, eventos de matrimonios, congresos y convenciones en establecimientos hoteleros y recintos para eventos, en Instituciones culturales y gubernamentales en la producción de eventos, exposiciones, espectáculos y festivales en museos, teatros y centro culturales; emprendimientos y en la venta de servicios de producción y organización de eventos.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico.
- Servicio al cliente.

Competencias digitales

- Marketing digital en Redes Sociales.
- Live streaming.
- Diseño digital.



IP INSTITUTO INTERNACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS



Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

Nombre del programa

Dirección y Producción de Eventos

Tipo de programa

Carrera de pregrado.

| Título y Menciones

Director y Productor de Eventos.

| Duración

8 semestres.

| Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana, Casa Central

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES.

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

No otorga certificados adicionales.

| Prácticas de la carrera

- Práctica Intermedia (4º semestre): 405 horas.
- Práctica Profesional (6º semestre): 405 horas.

| Software

- Opera: nivel usuario.
- Microsoft Excel: nivel usuario.
- Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

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.



Contacto prácticas profesionales

Carla Barrientos / Coordinadora de progresión
cbarrientos@culinary.cl
2 2391 0200



Sitio web

www.culinary.cl



I Descripción breve del campo laboral

El director y productor de eventos podrá desempeñarse con empresas de organización de eventos en la planificación y ejecución de eventos corporativos, sociales o culturales. Además, en agencias de publicidad y marketing en la producción, logística o montaje de eventos para empresas como estrategia de marketing experiencial, lanzamiento de productos o campañas publicitarias.

También puede trabajar en hoteles y centros de convenciones, eventos de matrimonios, congresos y convenciones en establecimientos hoteleros y recintos para eventos, en instituciones culturales y gubernamentales en la dirección y producción de eventos, exposiciones, espectáculos y festivales en museos, teatros y centros culturales. Asimismo, en emprendimientos y en la venta de servicios de producción y organización de eventos.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico.
- Servicio al cliente.

Competencias digitales

- Marketing digital en Redes Sociales.



IP IPLACEX



Nombre del programa

Administración en Gastronomía
Internacional y Cultural

Tipo de programa

Carrera profesional en modalidad

Título y Menciones

Administrador Gastronómico
Internacional y Cultural.

Duración

4 Años- 20 bimestres.

Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

1. Diplomado en Cocina Institucional e Internacional.
2. Diplomado en Atención de Clientes en Servicios de Alimentos y Bebidas.
3. Diplomado en Microemprendimientos Gastronómicos.
4. Diplomado en Cocina Chilena.
5. Diplomado en Panadería, Pastelería y Repostería.
6. Diplomado en Proyectos y Producción de Eventos Gastronómicos.
7. Diplomado en Cocina Moderna.
8. Diplomado en Productos Gastronómicos con Identidad Cultural.
9. Diplomado en Bar y Coctelería.
10. Diplomado en Administración y Gestión de Producciones Gastronómicas.

Prácticas de la carrera

360 horas.

Software

- Microsoft Excel: nivel avanzado.
- Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

El Administrador en Gastronomía Internacional y Cultural de IPLACEX es un profesional capacitado para ejecutar funciones de planificación, administración, creación y gestión de producción de diferentes ofertas gastronómicas, labor que realiza considerando las necesidades de los clientes y la aplicación de técnicas culinarias clásicas y modernas, así como el desarrollo de propuestas innovadoras que rescatan y ponen en valor los contextos históricos y culturales de cada territorio y su población.

Además, está capacitado para investigar respecto de la gastronomía de una zona y crear una propuesta gastronómica innovadora, como también realizar presupuestos, planificar, organizar y coordinar equipos de trabajo y campañas de difusión de su propuesta. Todo ello se realiza cumpliendo rigurosamente con las medidas sanitarias y la normativa vigente.



Contacto prácticas profesionales

Maria Paz Cabezas / Jefa de carreras
mcabezas@iplacex.cl
56 9 61443737



Sitio web

<https://www.iplacex.cl/carreras/carreras-online/administracion-gastronomica-internacional-y-cultural/>



IP IPLACEX



I Descripción breve del campo laboral

Los Administradores en Gastronomía Internacional y Cultural de IPLACEX podrán desempeñarse en instituciones de diversas áreas productivas e industriales, tales como: casinos institucionales, restaurantes de cocina chilena e internacional, panaderías y pastelerías, centros de eventos y banquetería, bares y microempresas gastronómicas.

Adicionalmente, estará capacitado para desempeñarse en el ejercicio libre de la profesión, por medio de emprendimientos propios.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en Equipo.
- Atención al cliente.
- Actitud positiva frente al trabajo.
- Creatividad.

Competencias digitales

- Marketing Digital en Redes Sociales.
- Gestión de Datos.



IP IPLACEX



Nombre del programa

Administración Turística

Tipo de programa

Carrera Profesional en formato online

Título y Menciones

Administrador Turístico.

Duración

4 Años- 20 bimestres.

Región (es) donde se imparte

Se imparte en todo el país, a través de la modalidad online.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Diplomado en Organización de Servicios Turísticos Guiados.
- Diplomado Guiado Turístico.
- Diplomado en Asesoría y Comercialización de Viajes y Turismo.
- Diplomado en Operación de Productos y Servicios Turísticos.
- Diplomado en gestión de productos turísticos.
- Diplomado en sostenibilidad y calidad turística.
- Diplomado en gestión de organizaciones turísticas.
- Diplomado en comercialización digital en empresas turísticas.
- Diplomado en desarrollo de productos turísticos innovadores.

Prácticas de la carrera

360 horas.

Software

- Microsoft Excel: nivel avanzado.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- Amadeus: nivel usuario.

Descripción breve del programa

El plan de estudios de Administración Turística de IPLACEX forma profesionales capaces de gestionar de manera integral productos, servicios y experiencias turísticas, mediante una sólida preparación en operación, asesoría, comercialización y administración de procesos.

La formación contempla el uso de tecnologías especializadas, como sistemas de reservas, e-business y marketing digital, junto con un enfoque en calidad, innovación y sostenibilidad. Asimismo, incorpora los principios de inclusión como eje transversal, garantizando que el turismo sea un derecho accesible para todas las personas.

Este programa desarrolla competencias para desempeñarse en áreas clave como los servicios turísticos guiados, la venta y comercialización de viajes, la tour operación, la gestión organizacional y financiera, así como en la sostenibilidad de las empresas turísticas.



Contacto prácticas profesionales

Maria Paz Cabezas / Jefa de carreras
mcabezas@iplacex.cl
56 9 61443737



Sitio web

<https://www.iplacex.cl/carreras/carreras-100-online/administracion-turistica/>



IP IPLACEX



I Descripción breve del campo laboral

El mercado laboral del administrador turístico abarca una amplia diversidad de instituciones y organizaciones del sector. Entre ellas destacan agencias de viajes, tour operadores, oficinas de información turística, municipalidades e instituciones gubernamentales ligadas al turismo, así como entidades dedicadas a la promoción y gestión de destinos. También existen oportunidades en museos, centros culturales, parques nacionales, áreas protegidas y empresas de turismo de naturaleza y aventura. De manera complementaria, el egresado cuenta con las competencias necesarias para emprender proyectos propios, desarrollando iniciativas turísticas que respondan a las demandas del mercado, con un enfoque en sostenibilidad, inclusión y calidad en la atención.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Resolución de problemas.
- Técnicas de negociación.
- Comunicación asertiva.
- Adaptabilidad y flexibilidad.

Competencias digitales

- Manejo de sistemas de reservas y distribución global: Amadeus.
- Analítica digital y gestión de datos.
- Desarrollo de Contenidos Digitales.
- Comercialización digital.
- Marketing digital y Redes Sociales para el Turismo.



IP IPLACEX



Nombre del programa

Gastronomía Internacional y Cultural

Tipo de programa

Carrera Técnica en modalidad semipresencial

| Título y Menciones

Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural.

| Duración

2 Años- 10 bimestres.

| Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana.

| Puntajes de Admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Diplomado en Cocina Institucional e Internacional.
- Diplomado en Atención de Clientes en Servicios de Alimentos y Bebidas.
- Diplomado en Microemprendimientos Gastronómicos.
- Diplomado en Cocina Chilena.
- Diplomado en Panadería, Pastelería y Repostería.

| Prácticas de la carrera

360 horas.

| Software

- Microsoft Excel: nivel avanzado.
- Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

El Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural de IPLACEX es un profesional capacitado para ejecutar funciones de elaboración de producción de diferentes ofertas gastronómicas, considerando necesidades de los clientes, técnicas clásicas de cocina institucional, internacional y chilena, como también desarrollando propuestas de microemprendimientos bajo medidas sanitarias de acuerdo a la normativa vigente.

En forma adicional, su sólida formación le permite atender clientes en las diferentes áreas de servicio de alimentos y bebidas, aplicando técnicas y protocolos establecidos y de servicio de vino, brindando una atención de calidad.



Contacto prácticas profesionales

Maria Paz Cabezas / Jefa de carreras
mcabezas@iplacex.cl
56 9 61443737



Sitio web

<https://www.iplacex.cl/carreras/carreras-online/gastronomia-internacional-y-cultural/>



IP IPLACEX



I Descripción breve del campo laboral

El Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural de IPLACEX, podrá desempeñarse en instituciones de diversas áreas productivas e industriales, tales como: casinos institucionales, restaurantes de cocina chilena e internacional, panaderías y pastelerías, microempresas gastronómicas.

Adicionalmente, estará capacitado para desempeñarse en el ejercicio libre de la profesión, por medio de emprendimientos propios.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en Equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.
- Desarrollo de productos.

Competencias digitales

- Planificación de la producción.
- Control de costos.
- Resolución de problemas.
- Desarrollo de productos.
- Tecnologías de la información.



IP IPLACEX



Nombre del programa

Técnico en Turismo

Tipo de programa

Carrera Técnica en formato online

| Título y Menciones

Técnico en Turismo.

| Duración

2 Años- 10 bimestres.

| Región (es) donde se imparte

Todo el país.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Diplomado en Organización de Servicios Turísticos Guiados.
- Diplomado Guiado Turístico.
- Diplomado en Asesoría y Comercialización de Viajes y Turismo.
- Diplomado en Operación de Productos y Servicios Turísticos.

| Prácticas de la carrera

360 horas.

| Software

- Microsoft Excel: nivel avanzado.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- Amadeus: nivel usuario.

Descripción breve del programa

El programa tiene como objetivo formar técnicos capaces de organizar y ejecutar servicios de guiado turístico, así como de desempeñarse en la operación, asesoría y comercialización de productos y servicios del rubro.

La formación integra el uso de herramientas tecnológicas como el sistema de reservas Amadeus, estrategias de marketing y ventas digitales, junto con el desarrollo de competencias en hospitalidad y atención al cliente.

Asimismo, considera la prevención de riesgos y primeros auxilios, y el manejo de aspectos clave como la calidad, la sostenibilidad y la inclusión, asegurando un desempeño profesional seguro, responsable y orientado a entregar experiencias turísticas de excelencia.



Contacto prácticas profesionales

Maria Paz Cabezas / Jefa de carreras
mcabezas@iplacex.cl
56 9 61443737



Sitio web

<https://www.iplacex.cl/carreras/carreras-100-online/tecnico-en-turismo/>



IP IPLACEX



I Descripción breve del campo laboral

El mercado laboral del Técnico en Turismo de IPLACEX abarca una amplia diversidad de instituciones y organizaciones del sector. Entre ellas destacan agencias de viajes, tour operadores, oficinas de información turística, municipalidades e instituciones gubernamentales ligadas al turismo, así como entidades dedicadas a la promoción y gestión de destinos.

También existen oportunidades en museos, centros culturales, parques nacionales, áreas protegidas y empresas de turismo de naturaleza y aventura. De manera complementaria, el egresado cuenta con las competencias necesarias para emprender proyectos propios, desarrollando iniciativas turísticas que respondan a las demandas del mercado, con un enfoque en sostenibilidad, inclusión y calidad en la atención.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.
- Escucha activa.
- Comunicación asertiva.

Competencias digitales

- Manejo de sistemas de reservas y distribución global: Amadeus.
- Microsoft Excel: nivel avanzado.
- Gestión y análisis de datos turísticos.
- Desarrollo de Contenidos Digitales.
- Gestión de compra/venta digital.
- Marketing digital y Redes Sociales para el Turismo.



IP PROVIDENCIA



Nombre del programa

Técnico de Nivel Superior en
Gestión Turística

Tipo de programa

Carrera técnica

| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en
Gestión Turística.

| Duración

4 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana: Avenida Apoquindo
4501, piso 18, Las Condes.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

-Certificado en Gestión turística Inicial.

| Prácticas de la carrera

Práctica laboral: 340 horas.

| Software

-Microsoft Excel: nivel avanzado.
-Microsoft Office: nivel usuario.
-GDS Amadeus nivel básico.

Descripción breve del programa

El Técnico de Nivel Superior en Gestión Turística del IPP corresponde a una carrera orientada a la formación de profesionales con sólidas competencias para la planificación, organización y ejecución de servicios y experiencias turísticas en distintos contextos.

Su propuesta curricular integra conocimientos en administración, marketing, gestión de agencias, hotelería, transporte, animación y eventos, complementados con el uso de tecnologías aplicadas al turismo.

De esta manera, se busca desarrollar una mirada integral del sector, articulando habilidades técnicas y competencias transversales que favorezcan la innovación, el emprendimiento y la calidad en la gestión turística



Contacto prácticas profesionales

Carolina Ponce / Coordinadora de Prácticas
carolina.ponce@ipp.cl



Sitio Web

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



IP PROVIDENCIA



I Descripción breve del campo laboral

El campo laboral de esta carrera técnica abarca agencias de viaje, industria hotelera, resorts, casinos, líneas aéreas, organismos gubernamentales y municipales (puntos de ayuda al turista, Sernatur, etcétera).

Además, puede hacer libre ejercicio de su carrera en emprendimientos vinculados al turismo, comercialización de productos relacionados al área y espacios geográficos atractivos de alcance internacional.

Competencias socioemocionales

- Comunicación efectiva.
- Trabajo en equipo y colaboración.
- Liderazgo y conducción de grupos.
- Orientación al cliente y servicio.
- Adaptabilidad y manejo de situaciones imprevistas.

Competencias digitales

- Uso de plataformas y herramientas en línea.
- Cibercapacidades y seguridad digital.
- Gestión de reservas y sistemas de distribución turística.
- Marketing digital y promoción turística.
- Dominio de tecnologías para venta y difusión de productos.



IP SANTO TOMAS

Nombre del programa

Técnico en Gestión Turística

Tipo de programa

Carrera técnica



**SANTO
TOMÁS**
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Gestión Turística.

| Duración

5 semestres.

| Región(es) donde se imparte

Jornada diurna: Antofagasta, Copiapó, Concepción, Temuco y Puerto Montt.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

No se requiere puntaje PAES

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

- Primeros Auxilios.
- Servicios de Recepción.
- Servicios Turísticos Guiados.
- Operación de Servicios Turísticos.
- Guía de Turismo General.
- Jefe de Productos Turísticos.
- Agente de Viajes.

| Prácticas de la carrera

Práctica Laboral (5º semestre): 600 horas pedagógicas.

| Software

- Microsoft Excel: nivel usuario.
- Microsoft Word: nivel usuario.
- Microsoft Power Point: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Los Técnicos en Gestión Turística están orientados a gestionar la oferta de servicios turísticos con eficacia y eficiencia en los diferentes territorios y así fortalecer la experiencia turística de las y los clientes, con excelencia en el servicio, utilizando principios de sustentabilidad, desarrollando proyectos de emprendimiento turístico y promoviendo valores culturales, naturales, sociales y/o económicos de su territorio.



Contacto prácticas profesionales

www.santotomas.cl



Sitio web

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



IP SANTO TOMAS



**SANTO
TOMÁS**
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

I Descripción breve del campo laboral

Las y los titulados del Instituto Profesional Santo Tomás son técnicos preparados para gestionar y diseñar diferentes programas de turismo y proyectos de emprendimiento turístico bajo principios de sustentabilidad y excelencia en el servicio, promoviendo los valores culturales, naturales, sociales y/o económicos de su territorio. Estará capacitado para desempeñarse en: hoteles y empresas de hospedaje, tour operadores, cruceros, centros de convenciones, restaurantes, centros de eventos, empresas de eventos y catering, agencias de turismo, oficinas de información turística, empresas de transporte aéreo, ejercicio libre de la profesión, empresas de transporte terrestre y marítimo.

Competencias socioemocionales

- Trabajo colaborativo .
- Aplicar los principios éticos de su profesión de acuerdo al rol que desempeña, demostrando conciencia de que sus actos impactan en el clima laboral.
- Utilizar las herramientas básicas de las ciencias para la representación de información, argumentación de resultados y resolución de problemas contextualizados, de acuerdo a los requerimientos del mundo laboral y académico.
- Comunicar en forma verbal y no verbal, utilizando estrategias de habilidades comunicativas para expresar aspectos del quehacer social, académico y profesional.
- Comunicación efectiva.

Competencias digitales

- Marketing y Redes Sociales.
- Utilización de OTAS.
- Reservas de hoteles.
- Reservas aeroportuarias.
- Registros de pasajeros.
- TICS Básicas.



UNIVERSIDADES (U)



UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO



Administración
en Ecoturismo

Nombre del programa

Administración en Ecoturismo

Tipo de programa

Carrera de pregrado

| Título y Menciones

Administrador en Ecoturismo.

| Duración

8 semestres.

| Región(es) donde se imparte

RM (sede Santiago), Región de Valparaíso (sede Viña del Mar), Región del Bío Bío (sede Concepción).

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

458 puntos (puntaje promedio de Lectura y Matemáticas informado en DEMRE al 2023)

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Curso No deje Rastro NOLS; Curso de Montañismo; Curso de buzo deportivo autónomo básico Armada de Chile; Curso Open Water Divers PADI/SSI; Curso de primeros auxilios en lugares agrestes WAFA.

| Prácticas de la carrera

7º semestre: 360 horas.

| Software

- Microsoft Excel: nivel usuario.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- Plataforma Canvas: nivel usuario.

Descripción breve del programa

La carrera de Administración en Ecoturismo de la Universidad Andrés Bello es un programa de 8 semestres (4 años), que otorga el grado académico de Licenciado en Ecoturismo y el título profesional de Administrador en Ecoturismo. Está disponible en las sedes de Santiago, Viña del Mar y Concepción, en régimen diurno. Se caracteriza por una formación integral que combina teoría sólida con experiencias prácticas: incluye frecuentes salidas a terreno (entre 16 y 24 días al año), tanto en ambientes terrestres como acuáticos.

El plan de estudios incorpora conocimientos ecológicos y culturales relevantes al contexto natural chileno, así como gestión, promoción y evaluación económica, ambiental y social de iniciativas ecoturísticas. Los estudiantes adquieren herramientas para diseñar y ejecutar actividades ecoturísticas bajo normas de calidad y seguridad, y para aplicar análisis e instrumentos propios de administración, negocios, servicios, planificación y uso de tecnologías de la información.

El perfil de egreso enfatiza valores éticos, responsabilidad, respeto, pluralismo y multiculturalidad; la interpretación ambiental y la sustentabilidad; habilidades comunicativas, incluyendo el inglés; capacidad para emprender y liderar proyectos turísticos con conciencia ecológica; y la colaboración en equipos multidisciplinarios.



Sitio web

https://www.unab.cl/admision/carreras/administracion-en-ecoturismo/?src=google/cpc&gclid=CjwKCAjwpJWoBhA8EiwAHZFzfiZR2KWtOk_nLwRAgdXlqQZkoJmSdqC03veBIONLI-K-UM7hG78X8hoCNaYQAvD_BwE&gclidsrc=aw.ds



UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO



Administración
en Ecoturismo

I Descripción breve del campo laboral

Los titulados en Administración en Ecoturismo cuentan con un campo laboral diverso que abarca el sector público, privado y comunitario. Pueden desempeñarse en empresas turísticas gestionando operaciones, creando sus propios emprendimientos sustentables o asesorando en consultorías especializadas. En el ámbito público, participan en organismos nacionales, regionales y municipales vinculados al turismo, desarrollo local y conservación, aportando a la formulación y ejecución de políticas y planes turísticos. Asimismo, están preparados para trabajar directamente con comunidades locales, fortaleciendo iniciativas de turismo de base comunitaria y promoviendo la valorización del patrimonio natural y cultural.

Otro ámbito clave es el guiado turístico en ambientes naturales y culturales, aplicando normas de seguridad, interpretación ambiental y principios de sustentabilidad. Además, pueden liderar emprendimientos ecoturísticos, desempeñarse en organizaciones de la sociedad civil, gremios y federaciones, colaborar en la gestión de uso público en áreas protegidas, y aportar en investigación, innovación y docencia en el ámbito del turismo sustentable.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Pensamiento crítico.
- Comunicación oral y escrita.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.

Competencias digitales

- Comunicación digital.
- Trabajo colaborativo virtual.
- Gestión de la Información.



Contacto prácticas profesionales

-Sede Santiago

Melissa Gutiérrez / Directora de Posgrado / melissa.gutierrez@unab.cl / 56995557218

-Sede Concepción

Javiera Ramírez / Directora de carrera / javiera.ramirez@unab.cl / 56998952292

-Sede Viña del Mar

Francisco Barriga / Secretario Académico / francisco.barriga@unab.cl / 56984492948



UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO



Administración
en Ecoturismo

Nombre del programa

Ingeniería en Administración Hotelera
Internacional

Tipo de programa

Carrera de pregrado

Título y Menciones

Ingeniero en Administración Hotelera
Internacional / Licenciatura en Gestión
de Empresas Hoteleras.

Duración

8 semestres.

Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana - Sede Casona de Las
Condes.

Puntajes de Admisión (PAES) Máximo/Corte

10% - NEM / 40% - RKG / 10% - LEN / 30% -MAT /
10% - HIS o CS / 458 - PPLYM / Máximo 780.

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Prácticas de la carrera

Práctica Operativa (4º semestre): 720 horas.
Práctica Administrativa (8º semestre): 360 horas.

Software

- Microsoft Excel: nivel intermedio.
- RStudio: nivel intermedio.
- PowerBI: nivel intermedio.
- Opera: nivel intermedio.

Descripción breve del programa

Se prepara a los alumnos en la administración de empresas y la operación de servicios en la gestión de hoteles y restaurantes, con una fuerte orientación hacia la calidad de los servicios y a la satisfacción de los requerimientos del consumidor.

Acreditada internacionalmente por 5 años por la Agencia AICE (enero 2023 – enero 2028).

Malla curricular con importantes contenidos de informática y digitalización aplicada a la hotelería (6 asignaturas) e inglés técnico especializado (7 semestres, 8 horas semanales).

La escuela ofrece la posibilidad de un programa de continuidad de estudios que permite la obtención del título de Ingeniero Comercial en la propia facultad, en un período de un año y medio.

Opción preferente de diferentes programas de master con la Universidad Europea de Madrid.

Existe la posibilidad de vivir la experiencia de la internacionalización, a través de distintas modalidades, cursos de idiomas, programas intensivos e intercambio en prestigiosos planteles alrededor del mundo.



Contacto prácticas profesionales

Sede Casona

Pablo Losada / Coordinador de prácticas
plosada@unab.cl



Sitio web

<https://www.iplacex.cl/carreras/carreras-100-online/tecnico-en-turismo/>



UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO



Administración
en Ecoturismo

I Descripción breve del campo laboral

El campo ocupacional abarca todo el ámbito hotelero y de empresas de servicios de hospitalidad, a nivel nacional e internacional, como las cadenas hoteleras, resorts, clínicas, hospitales y spa, industria de la alimentación y departamentos de marketing y recursos humanos de empresas del rubro.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.
- Orientación al servicio.

Competencias digitales

- Comercio electrónico y Marketing Digital.
- Desarrollo de sitios web con carros de compra y pasarelas de pago.
- Transformación digital.
- Lenguaje de programación R.
- Análisis y analítica de datos.



UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO



Administración
en Ecoturismo

Nombre del programa

Ingeniería en Turismo y Hotelería

Tipo de programa

Carrera de pregrado

Título y Menciones

Ingeniero en Turismo y Hotelería /
Licenciatura en Gestión de Empresas
Turísticas y Hoteleras.

Duración

8 semestres.

Región(es) donde se imparte

Región Metropolitana - Sede Casona de Las
Condes.
Región Valparaíso - Sede Viña del Mar.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

10% - NEM / 40% - RKG / 10% - LEN / 30% - MAT
/ 10% - HIS o CS / 458 - PPLYM / Máximo 780

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Prácticas de la carrera

Práctica Operativa (5° semestre): 360 horas.
Práctica Administrativa (8° semestre): 360 horas.

Software

- Microsoft Excel: nivel intermedio.
- RStudio: nivel intermedio.
- PowerBI: nivel intermedio.
- Opera: nivel intermedio.
- Amadeus: nivel básico.

Descripción breve del programa

Malla curricular con contenidos programáticos orientado fundamentalmente a la gestión y emprendimientos de las empresas turísticas y hoteleras y al desarrollo e implementación de proyectos turísticos.

Acreditada internacionalmente por 5 años por Agencia AICE (enero 2023 – enero 2028).

Formación de profesionales que se desempeñan en una industria que crece a nivel global, donde se requieren nuevos profesionales capaces de emprender, gestionar y liderar exitosamente empresas turísticas y hoteleras en un mercado muy competitivo.

Opción preferente de diferentes programas de master con la Universidad Europea de Madrid. La escuela ofrece la posibilidad de un programa de continuidad de estudios que permite la obtención del título de Ingeniero Comercial en la propia facultad, en un periodo de un año y medio.

Existe la posibilidad de vivir la experiencia de la internacionalización, a través de distintas modalidades, programas intensivos e intercambio en prestigiosos planteles alrededor del mundo.



Contacto prácticas profesionales

Sede Casona

Claudia Jaramillo / Secretaria Académica
claudia.jaramillo@unab.cl

Sede Viña del Mar

Daniela Guarda / Directora de carrera
daniela.guarda@unab.cl



Sitio web

<https://www.unab.cl/admision/carreras/ingenieria-turismo-hoteleria/>



UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO



Administración
en Ecoturismo

I Descripción breve del campo laboral

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

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en Equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.
- Creatividad.

Competencias digitales

- Comercio electrónico y Marketing Digital.
- Desarrollo de sitios web con carros de compra y pasarelas de pago.
- Transformación digital.
- Lenguaje de programación R.
- Análisis y analítica de datos.



UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE



Nombre del programa

Administración de Empresas de Turismo

Tipo de programa

Carrera de pregrado

| Título y Menciones

Administrador de Empresas de Turismo.

| Duración

10 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región de Los Ríos, Sede Valdivia, campus Isla Teja.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

Puntajes de admisión 2025:
Primer matriculado: 815 puntos.
Último matriculado 461 puntos.

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Bachiller en Gestión de empresas / Licenciado en turismo.

| Prácticas de la carrera

9º semestre: 500 horas.

| Software

-Excel: nivel usuario.
-Software de gestión de restaurantes.
-Cronos hotel.

Descripción breve del programa

La carrera de Administración de Empresas de Turismo entregar una sólida capacitación en la gestión de organismos y empresas del sector, comercialización de servicios, planificación y ordenamiento del territorio e investigación del fenómeno turístico. Los estudiantes de la carrera tienen acceso preferente a las iniciativas más relevantes que se desarrollan en su campo, tanto en la universidad como en su entorno local y regional.

Una vez titulados podrán acceder a un amplio y creciente campo ocupacional que va desde la dirección y gestión de empresas de hospedaje, restaurantes, agencias de viaje, transporte turístico, centros de congresos, hasta los servicios públicos relacionados con la planificación, fomento y desarrollo del turismo, consultorías e investigación turística y capacitación.



Contacto prácticas profesionales

eturismo@uach.cl



Sitio web

<https://www.economicas.uach.cl/administracion-de-empresas-de-turismo/>



UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE



I Descripción breve del campo laboral

El Administrador de Empresas de Turismo tiene un amplio campo ocupacional en una diversidad de organizaciones, entre las que se puede mencionar: instituciones públicas; intendencias; gobernaciones y municipios; universidades e instituciones de educación superior; empresas organizadoras de eventos; empresas de hospitalidad, tales como hoteles, restaurantes; complejos de agro y ecoturismo; agencias de viajes y operadores de turismo; centros de deportes de montaña; Organismos No Gubernamentales ONGs, empresas consultoras; liceos técnicos y centros de formación técnica; empresas de transporte turístico; parques nacionales públicos y privados.

Competencias socioemocionales

- Proactividad.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.
- Ética y responsabilidad social.

Competencias digitales

- Marketing Digital en Redes Sociales.
- Diseño de contenidos digitales.
- Uso de cartografía digital.
- Gestión de compra/venta digital.
- Búsqueda en bases de datos académicos para la investigación.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHILE

POSTGRADOS
UAUTÓNOMA

Nombre del programa

Magíster en Patrimonio y Turismo

Tipo de programa

Magíster

| Título y Menciones

Magíster en Patrimonio y Turismo.

| Duración

4 semestres.

| Región(es) donde se imparte

Región de la Araucanía- 100% Online.

| Software

- Microsoft Excel: nivel usuario.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- QGIS: nivel usuario.

Descripción breve del programa

El Magíster en Patrimonio y Turismo de la Universidad Autónoma de Chile forma especialistas capaces de generar estrategias para la gestión de los recursos naturales, sociales y culturales en un territorio definido por su interculturalidad mediante proyectos, investigaciones y planes que integren de una manera más profunda el patrimonio y el turismo en el desarrollo local bajo un enfoque de sostenibilidad.

Las herramientas teóricas y prácticas entregadas a los graduados les permitirán reconocer y gestionar a través del turismo y el patrimonio su puesta en valor, considerando aspectos sociales, económicos y medioambientales.



Sitio web

<https://postgrados.uaautonoma.cl/programas/magisteres/ciencias-sociales-y-humanidades/magister-en-patrimonio-y-turismo/>



I Descripción breve del campo laboral

Los profesionales egresados del programa de Magíster en Patrimonio y Turismo de la Universidad Autónoma serán postgraduados que poseen como sello diferenciador ser un profesional reflexivo-crítico, comprometido con el aprendizaje propio y de los otros, que autoevalúa constantemente sus prácticas profesionales, con el propósito de ser un agente de cambio y de mejora en la calidad de vida de las personas en la sociedad que se encuentra inserto. Además será un profesional competente para plantear, desarrollar, gestionar y evaluar proyectos de patrimonio y turismo de manera sostenible, aplicando herramientas conceptos de sostenibilidad, herramienta de gestión patrimonial, planificación territorial entre otros aspectos.

Competencias socioemocionales

- Trabajo multidisciplinario.
- Trabajo en equipo.
- Desarrollo enfoque integral.
- Organiza procesos de gestión
- Toma de decisiones.

Competencias digitales

- Marketing Digital en Redes Sociales.
- Gestión de datos.
- Desarrollo de contenidos digitales.
- Gestión de compra/venta digital.
- Programación.



UNIVERSIDAD CENTRAL



Universidad
Central

Nombre del programa

Diplomado en Ecoturismo con Lupa y Conservación Biocultural

Tipo de programa

Diplomado

| Duración

1 trimestre.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana.

Descripción breve del programa

El Diplomado en Turismo con Lupa y Conservación Biocultural de la Universidad Central de Chile propone una formación interdisciplinaria que articula ciencia, ética y práctica en terreno para promover el turismo sostenible. Inspirado en el trabajo del Parque Etnobotánico Omora y el Centro Internacional Cabo de Hornos (CHIC), el programa adopta la Filosofía Ambiental de Campo (FILAC) como base metodológica, enfocándose en la valoración de micropaisajes como hongos, líquenes, briofitas, entomofauna y suelos. Esta perspectiva permite a los participantes adquirir competencias para diseñar experiencias turísticas que integren educación ambiental, conciencia ética y conservación del patrimonio natural y cultural.

El plan de estudios combina clases sincrónicas online con salidas de campo, fomentando el aprendizaje activo, la reflexión crítica y el trabajo colaborativo. Además, incorpora un Taller de Coaching y Networking Profesional, orientado al desarrollo de habilidades transversales para mejorar la inserción laboral y la proyección profesional. El diplomado está dirigido a profesionales del turismo, la conservación y la educación ambiental, así como a personas comprometidas con la sostenibilidad y el desarrollo de destinos responsables. En conjunto, el programa ofrece una propuesta formativa innovadora que vincula el conocimiento ecológico con la acción ética y la práctica turística consciente.



Sitio Web

<https://www.ucentral.cl/educacion-continua/finarq/diplomado/diplomado-en-ecoturismo-con-lupa-y-conservacion-biocultural>



UNIVERSIDAD CENTRAL



Universidad
Central

I Descripción breve del campo laboral

Los egresados del programa podrán desempeñarse en empresas de turismo sostenible y ecoturismo, tanto en el diseño como en la implementación de experiencias orientadas a la conservación biocultural. Estarán capacitados para trabajar como guías especializados en áreas protegidas públicas o privadas, así como en proyectos de educación ambiental y programas de interpretación del patrimonio. También podrán integrarse en municipios, servicios públicos y organizaciones comunitarias, apoyando el diseño de rutas turísticas locales y planes de valorización territorial. De forma independiente, tendrán las herramientas para desarrollar emprendimientos turísticos responsables, aportando a la sostenibilidad y a la diversificación de la oferta turística nacional.

Competencias socioemocionales

- Trabajo en equipo y colaboración.
- Comunicación asertiva e intercultural.
- Empatía y sensibilidad ambiental.
- Liderazgo y gestión en entornos naturales.
- Adaptabilidad y resolución de problemas.

Competencias digitales

- Búsqueda, análisis y sistematización de información digital.
- Diseño digital de experiencias y materiales interpretativos.
- Comunicación y difusión digital de proyectos.
- Networking y proyección profesional en entornos digitales.
- Gestión de plataformas virtuales de aprendizaje.



UNIVERSIDAD CENTRAL



Universidad
Central

Nombre del Programa

Diplomado en Paisajes Culturales de la Zona Central y Sur De Chile para su puesta en Valor Turística

Tipo de Programa

Diplomado

| Duración

1 trimestre.

| Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana.

| Software

-Google Earth.

Descripción breve del programa

El Diplomado en Paisajes Culturales de la Zona Central y Sur de Chile para su Puesta en Valor Turística, impartido por la Facultad de Ingeniería y Arquitectura de la Universidad Central de Chile, se ofrece en modalidad online y está orientado a profesionales de áreas como turismo, arquitectura del paisaje, artes, ecología, ciencias sociales, educación y diseño.

Su propósito es entregar herramientas para comprender y analizar las singularidades de los paisajes culturales de estas zonas, integrando aspectos ambientales, sociales y culturales, con el fin de diseñar estrategias de valorización turística sostenibles. El programa se organiza en cuatro módulos: bases conceptuales y legislación, panorámica de los paisajes culturales del centro y sur, métodos y técnicas para su identificación y puesta en valor, y un taller de estudio de caso donde cada estudiante desarrolla un proyecto aplicado al territorio de su interés.

Al egresar, los participantes estarán capacitados para diseñar planes y programas de desarrollo local orientados al turismo patrimonial y cultural, fortaleciendo la identidad territorial y contribuyendo al desarrollo sostenible de los destinos. Su sello distintivo es un enfoque integral que reconoce en los paisajes culturales no solo su valor turístico y estético, sino también su relevancia ecológica e identitaria.



Sitio web

<https://www.ucentral.cl/educacion-continua/finarq/diplomado/diplomado-paisajes-culturales-de-la-zona-central-y-sur-de-chile-para-su>



UNIVERSIDAD CENTRAL



Universidad
Central

I Descripción breve del campo laboral

Los egresados del Diplomado en Paisajes Culturales de la Zona Central y Sur de Chile para su Puesta en Valor Turística podrán desempeñarse en instituciones públicas, municipios, corporaciones culturales y organismos vinculados al patrimonio y al turismo sostenible. Asimismo, tendrán espacio en empresas privadas de turismo, consultorías en gestión cultural y medioambiental, y proyectos de desarrollo territorial. Podrán ejercer como asesores en la creación de rutas y productos turísticos, diseñadores de planes de valorización patrimonial, o coordinadores de iniciativas de conservación cultural y natural. También podrán emprender proyectos propios que promuevan el turismo responsable y el fortalecimiento de la identidad local.

Competencias socioemocionales

- Empatía.
- Trabajo colaborativo / cooperación.
- Comunicación asertiva.
- Pensamiento crítico y autoevaluación reflexiva.
- Responsabilidad y compromiso con el entorno.

Competencias digitales

- Manejo de herramientas geoespaciales y Sistemas de Información Geográfica / análisis espacial digital
- Gestión de plataformas de formación virtual / entornos digitales de aprendizaje
- Recolección, tratamiento y visualización de datos digitales (imágenes, sensores, multimedia)
- Comunicación y difusión digital de propuestas patrimoniales / marketing digital del territorio
- Seguridad digital, manejo responsable de datos e identidades digitales



UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA

Nombre del programa

Técnico de Nivel Superior Guía Turismo Aventura

Tipo de programa

Carrera Técnico de Nivel Superior



UNIVERSIDAD
DE LA FRONTERA
CAMPUS PUCÓN

| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior Guía Turismo Aventura con mención en Agua o mención en Montaña.

| Duración

4 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región de la Araucanía, Campus Pucón.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

Sin solicitud de puntajes PAES (se solicita NEM enseñanza media)

| Prácticas de la carrera

Práctica Turismo Aventura (2º semestre): 336 horas / Práctica Laboral Final (4º semestre de Verano): 336 horas.

| Software

- Microsoft Excel: nivel avanzado.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- Opera: nivel usuario.
- [GDS]Amadeus: nivel avanzado.
- [CRM]Zoho: nivel usuario.

Descripción breve del programa

El programa tiene por objetivo formar profesionales de nivel Técnico, en la modalidad de Turismo Aventura, cubriendo las áreas de planificar y guiar grupos de personas de manera confiable y segura en ambientes de montaña, ríos o lagos; promoviendo principios de ética ambiental y turismo sustentable, mediante la aplicación parcial de enseñanza dual, la que procura relacionar la formación teórica con una formación práctica en terreno.



Contacto prácticas profesionales

Roxana Lozano Arriagada / Jefa de carrera
roxana.lozano@ufrontera.cl
45-2596630



Sitio Web

<https://admision.ufro.cl/tecnico-guia-de-turismo-aventura/>



UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA



I Descripción breve del campo laboral

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

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.
- Responsabilidad social.

Competencias digitales

- Canvas.
- Redes Sociales.
- Meteorología.
- Mapas y geografías nacionales e internacionales.
- GPS digitales.



UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA

Nombre del programa

Técnico Superior en Turismo

Tipo de programa

Técnico Superior



UNIVERSIDAD
DE LA FRONTERA
CAMPUS PUCÓN

Título y Menciones

Mención en Planificación y Desarrollo de Destinos Turísticos.

Duración

5 semestres.

Región (es) donde se imparte

Región de La Araucanía, Pucón.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

Opcional

Prácticas de la carrera

Práctica Laboral Estival Guiado de Sitios Turísticos: 198 horas.

Práctica Laboral Final: 450 horas.

Software

-Software Hotelero Admintour.

-Software GDS Amadeus.

Descripción breve del programa

La carrera Técnico Superior en Turismo con mención en Planificación y Desarrollo de Destinos Turísticos, tiene como objetivo formar un profesional que se desempeñe en el ámbito de guiado de sitios de intereses especiales turísticos y de administración de organizaciones turísticas con la finalidad de contribuir al crecimiento y desarrollo del turismo local y nacional, con enfoque ético y sustentable.

Su formación en áreas financieras, recursos humanos, tecnológicos, marketing y ventas, y en las áreas específicas de la organización turística, le permite ejecutar los procesos administrativos necesarios para contribuir a la mejora continua de la organización turística e implementar experiencias turísticas sustentables y seguras, mediante la valoración y comprensión de las características del entorno, a través de guiados de sitios de intereses especiales turísticos, naturales y culturales de Chile.

Desarrolla sus funciones en forma autónoma, con responsabilidad social, compromiso ético, trabajando en equipo y comunicando efectivamente sus propósitos.



Contacto prácticas profesionales

Priscilla Mollinger

priscilla.mollinger@ufrontera.cl



Sitio Web

<https://admision.ufro.cl/tecnico-superior-en-turismo/>



UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA



I Descripción breve del campo laboral

Los titulados de la carrera técnica estarán capacitados para desenvolverse profesionalmente en organismos estatales, organismos no gubernamentales o instituciones privadas enfocadas al turismo, municipalidades y ejercicio libre de la profesión, con emprendimientos propios. También poseerá capacidad para integrarse a equipos multidisciplinarios en proyectos y asesorías de gestión y desarrollo.

Competencias socioemocionales

- Comunicación.
- Ética y responsabilidad social.
- Autonomía.
- Trabajo en equipo.

Competencias digitales

- Marketing digital en Redes Sociales.
- Canvas.
- Desarrollo de contenidos digitales para emprendimientos turísticos.
- Gestión de compra/venta digital.
- Mapas y geografía nacional e internacional.



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

**Nombre del programa**

Hotelería y Turismo

Tipo de programa

Carrera con grado de licenciatura

Título y MencionesHotelería y Turismo, mención Hotelería
mención Turismo .**Duración**

8 semestre, 4 años.

Región (es) donde se imparte

Region Metropolitana.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

P. Corte: 450 puntos.

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Ingles TOEIC Bridge.

Prácticas de la carreraPráctica Operativa (4º semestre): 300 horas.
Práctica Administrativa (6º semestre): 300 horas.**Software**-Microsoft Excel: nivel avanzado.
-Microsoft Office: nivel usuario.**Descripción breve del programa**

El titulado de la carrera de Hotelería y Turismo es un profesional con capacidades para gestionar estratégica y operativamente esta actividad empresarial a nivel nacional e internacional. Se espera que el titulado sea capaz de utilizar herramientas técnicas y de gestión, orientadas a la calidad y servicio al cliente, liderando con éxito diferentes áreas de la organización. Sus habilidades se centran en el emprendimiento, liderazgo, iniciativa, servicio y creatividad, lo que le permitirá actuar en distintos ámbitos profesionales, en empresas públicas o privadas, relacionadas con turismo, hotelería o empresas de servicios en general.

El profesional también será capaz de desarrollar y ejecutar proyectos de emprendimiento propio, ya sea en una empresa de turismo, un complejo hotelero o como planificador turístico. Será un profesional enfocado al logro de resultados, con habilidades de autoaprendizaje y autogestión; se caracterizará por un desempeño con orientación a sus clientes, trabajo en equipo y capacidad de comunicarse efectivamente. Asimismo, se espera que en el ejercicio laboral utilice sus conocimientos y capital intelectual con respeto a principios éticos, comprometido con el trabajo bien hecho, eficiente y sustentable, atendiendo al cuidado de las personas y el medio ambiente, de forma que contribuya a la construcción de una sociedad más justa y equitativa.

El Administrador de Empresas Hoteleras y Turísticas que opte por la mención de Turismo tendrá un adecuado conocimiento de las diversas áreas geográficas, ecológicas y ambientales en las que se inserte, pudiendo interpretar, valorar e incorporar los atractivos históricos, paisajísticos, arquitectónicos y culturales en la actividad del turismo. Podrá identificar y evaluar aquellas iniciativas públicas y privadas de inversión en turismo que contribuyan a un desarrollo local y regional sustentable.

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.



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS



I Descripción breve del campo laboral

Gestión privada: podrá incorporarse en empresas del sector, desarrollando y evaluando proyectos de inversión en áreas tales como:

- Hoteles, resorts y complejos turísticos.
- Restaurantes y servicios de alimentación institucional.
- Compañías organizadoras y productoras de eventos.
- Compañías especializadas en animación y recreación turística.
- Líneas aéreas.

-Dirección y promoción de programas específicos en forma autónoma o en coordinación con otras empresas, agencias de viajes o tour operadores.

Gestión Pública: los conocimientos y aptitudes adquiridos le permitirán integrar o dirigir equipos de trabajo, como también asesorar a organismos de la administración del Estado en la formulación y ejecución de programas y proyectos de turismo, que contribuyan al desarrollo sustentable local y regional:

- Asociaciones gremiales.
- Organismos dedicados a la conservación del patrimonio arquitectónico y cultural del país.

Competencias socioemocionales

Mediante el programa PULSAR de la Facultad de Ingeniería y Negocios, los alumnos de la carrera desarrollan las siguientes habilidades en su plan de estudio :

- Auto Aprendizaje.
- Trabajo en Equipo.
- Foco en el Cliente.
- Expresión efectiva.

Competencias digitales

- Manejo Microsoft Excel: nivel avanzado.
- Manejo Microsoft Office: nivel usuario.



Contacto prácticas profesionales

Katherine Cortez Chaima /Académica Disciplinar Escuela de Hotelería y Turismo
kcortezc@udla.cl



Sitio web

<https://ingenieria.udla.cl/>



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Nombre del programa

Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción de Eventos

Tipo de programa

Carrera técnica



| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción de Eventos.

| Duración

5 semestre, 2 años y medio.

| Región (es) donde se imparte

Region Metropolitana.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

Puntaje de Corte: 450 puntos.

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Ingles TOEIC Bridge.

| Prácticas de la carrera

4º semestre: 300 horas.

| Software

- Microsoft Excel: nivel avanzado.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- FreeHand.
- Photoshop.
- Adobe Premiere.

Descripción breve del programa

Nuestra carrera te entregará los conocimientos teóricos y prácticos para que puedas diseñar y producir exitosamente todo tipo de eventos, sean sociales, culturales, deportivos o corporativos.

Durante toda tu carrera y desde el primer año, tendrás que organizar distintos formatos de eventos, de pequeña, mediana y gran escala, integrando en ellos componentes tecnológicos, digitales, de marketing, montaje y ambientación, así como protocolos y de servicios, estableciendo, además, estándares de calidad y seguridad que satisfagan las necesidades de los clientes y/o usuarios de dichos eventos.

El enfoque de la carrera está fuertemente direccionado hacia los negocios y el emprendimiento, por lo cual se potencia el desarrollo de habilidades de gestión, liderazgo, sostenibilidad, sumado a los aspectos creativos elementales de todo profesional del sector.



Contacto prácticas profesionales

Katherine Cortez Chaima / Académica Disciplinar
Escuela de Hotelería y Turismo
kcortezc@udla.cl



Sitio web

<https://ingenieria.udla.cl/>



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS



I Descripción breve del campo laboral

Los titulados en Técnico de Nivel Superior en Organización y Producción de Eventos de Universidad de Las Américas podrán actuar en los siguientes ámbitos:

1. Organizaciones privadas, empresas y negocios:
Productoras de eventos.
Centros de convenciones y de eventos.
Empresas de turismo y entretenimiento.
Clubes deportivos, pubs y discotecas.
Hoteles, resorts, complejos turísticos y cruceros
Empresas de servicios: retail, educación, mall, cajas de compensación, entre otras.
2. Organismos de la administración del Estado.
3. Organización y producción de eventos de forma independiente.
4. Asesoría y consultoría en la producción de eventos.

Competencias socioemocionales

Mediante el programa PULSAR de la Facultad de Ingeniería y Negocios, los alumnos de la carrera desarrollan las siguientes habilidades en su plan de estudio :

- Auto Aprendizaje.
- Trabajo en equipo.
- Foco en el cliente.
- Expresión efectiva .

Competencias digitales

- Diseño de ilustraciones, organización de información, componer guiones y desarrollar presentaciones.
- Marketing Digital en Redes Sociales.
- Gestión de Datos.
- Desarrollo de Contenidos Digitales.
- Edición de videos.
- Software para eventos.



UNIVERSIDAD DE MAGALLANES



Nombre del programa

Técnico de Nivel Superior en Turismo
Sostenible
Mención Outdoor

Tipo de programa

Carrera Técnica de Nivel Superior

| Título y Menciones

Técnico de Nivel Superior en Turismo
Sostenible - Mención Outdoor.

| Duración

4 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región de Magallanes - sede Punta Arenas.

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Certificación de inglés.

| Prácticas de la carrera

Práctica Laboral (4º semestre): 232 horas.

| Software

-Herramientas de Google: nivel usuario.
-Microsoft Office: nivel usuario.

Descripción breve del programa

Este es un programa orientado al desarrollo e innovación en turismo, donde los estudiantes egresados podrán trabajar en empresas públicas o privadas desempeñándose en distintas actividades como guía de turismo de intereses especiales, intérprete del patrimonio en ámbitos educativos, museos, parques nacionales y áreas silvestres protegidas. O, también, pudiendo desarrollar sus propios emprendimientos principalmente en áreas del turismo de intereses especiales.

Capaz de diseñar y ejecutar programas de turismo aventura, con especial énfasis en el turismo de montaña; coordinando grupos de turistas en viajes, excursiones y visitas de acuerdo con las actividades e itinerarios planificados, velando por su seguridad, bienestar de los pasajeros y el uso sostenible del recurso turístico.



Contacto prácticas profesionales

Erika Cid / Jefa de Carrera
erika.cid@umag.cl



Sitio Web

https://admission.umag.cl/?page_id=99



UNIVERSIDAD DE MAGALLANES



I Descripción breve del campo laboral

Los Técnicos Nivel Superior en Turismo Sostenible podrán desempeñarse como guías turísticos de intereses especiales, intérpretes del patrimonio en ámbitos educativos (docencia), museos, parques nacionales y áreas silvestres protegidas.

Además, podrán desempeñarse en diversas organizaciones del ámbito turístico, tales como: agencias de viajes, operadores, cámaras de turismo, oficinas de información turística, empresas de servicios, empresas de transporte, entre otras.

Competencias socioemocionales

- Empatía.
- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.
- Ética.

Competencias digitales

- Manejo de Herramientas Google y Office.
- Marketing Digital.



UNIVERSIDAD DE PLAYA ANCHA



Nombre del programa

Administración Turística Multilingüe

Tipo de programa

Carrera de pregrado

| Título y Menciones

Administrador Turístico Multilingüe.
Licenciado de Turismo (9 semestres).
Título Técnico en Turismo (salida intermedia
al 5º semestre más práctica).

| Duración

9 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región de Valparaíso, sede Valparaíso.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

P. Máx: 766/ P. Corte: 472.

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Certificación de inglés.

| Prácticas de la carrera

Práctica laboral autónoma (ámbito público y/o privado) (9º semestre): 428 horas.

| Software

- Microsoft Excel: nivel avanzado.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- Jamovi: nivel usuario.
- Suite Google: nivel usuario
- Google, Instagram, Facebook, TikTok, como canales de difusión y publicación y contacto.

Descripción breve del programa

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



Contacto prácticas profesionales

Fernando Retamal Illanes / Coordinador de Prácticas Profesionales
fernando.retamal@upla.cl
56 9 92162425



Sitio web

https://admision.umag.cl/?page_id=99



UNIVERSIDAD DE PLAYA ANCHA



I Descripción breve del campo laboral

Profesional capacitado para ejercer en instituciones y organismos públicos vinculados al desarrollo del turismo tales como Sernatur, Corfo, Sercotec, Indap, Fosis, Conaf, CNCA; además en municipalidades y gobiernos regionales, empresas turísticas (transporte turístico, tour operador, hoteles, resorts, restaurantes, turismo aventura, agencias de viaje), organizaciones gremiales de turismo, empresas de consultoría, así como también en universidades y organismos no gubernamentales que desarrollen formación referidas a la actividad turística.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Creatividad.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.

Competencias digitales

- Gestión de Datos.
- Marketing Digital.
- Creación de contenido en formato digital.
- Resolución de problemas.
- Seguridad.



UNIVERSIDAD DE TALCA



Nombre del programa

Técnico Superior en Turismo Enológico

Tipo de programa

Carrera Técnica de Nivel Superior

| Título y Menciones

Técnico Superior en Turismo Enológico.

| Duración

7 trimestres.

| Región (es) donde se imparte

Región de O'Higgins, Provincia de Colchagua, Comuna de Santa Cruz.

| Prácticas de la carrera

Formación Dual, Formación en la Organización I.
Formación Dual, Formación en la Organización II.
Formación Dual, Formación en la Organización III.
Formación Dual, Formación en la Organización IV.
Práctica Profesional.

Descripción breve del programa

La carrera de Técnico Superior en Turismo Enológico de la Universidad de Talca, forma técnicos que se desempeñan en el diseño, comercialización, organización y control de la prestación de servicios enoturísticos, mediante el aseguramiento y control de la calidad de cada una de las etapas de desarrollo y prestación de los servicios. La formación está orientada a la reflexión crítica del entorno turístico, para promover una visión de sustentabilidad del fenómeno enoturístico.

El técnico superior es capaz de gestionar la prestación de servicios enoturísticos de calidad, que aseguren 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.

La formación se realiza bajo el Modelo Educativo Institucional de Formación basada en Competencias, diferenciada por una docencia innovadora que busca incentivar el protagonismo del estudiante en su proceso formativo, haciendo énfasis en la calidad profesional, en valores éticos, la responsabilidad social, la tolerancia y el pensamiento crítico.



Contacto prácticas profesionales

Roxana Cavieres / Encargada de Formación Dual y Prácticas Profesionales

roxana.cavieres@utalca.cl

Anyelina Riveros / Coordinadora de Carrera

ariveros@utalca.cl

Carlos Catalán / Director de Carrera

ccatalan@utalca.cl



Sitio Web

<https://admission.utalca.cl/carreras/tecnico-superior-en-turismo-enologico/>



UNIVERSIDAD DE TALCA



I Descripción breve del campo laboral

Los egresados son capaces de gestionar la prestación de servicios enoturísticos de calidad, que aseguren 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.

Al término de su formación, en las áreas fundamentales, ciencias básicas y ciencias disciplinares, el Técnico Superior en Turismo Enológico es capaz de gestionar la prestación de servicios enoturísticos de calidad, que aseguran la mejor experiencia de los turistas en viñas, oficinas de información turística, agencias de viaje, empresas comercializadoras de destinos turísticos y hoteles.

Competencias socioemocionales

1. Comunicar discursos en forma oral y escrita, basándose en los recursos lingüísticos académicos para desempeñarse en situaciones del ámbito profesional.
2. Integrar equipos de trabajo y ejercer liderazgo desarrollando habilidades sociales y de autogestión, para potenciar la capacidad de crear valor desde su profesión.
3. Actuar con sentido ético y responsabilidad social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno.
4. Comunicarse, como mínimo, en términos básicos del nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en forma oral y escrita en un idioma extranjero (inglés o francés) para desempeñarse en situaciones cotidianas, teniendo una base sólida para el desarrollo de las competencias comunicativas en un idioma extranjero (inglés o francés) a lo largo de su vida.
5. Generar información sistematizada de prestación de servicios enoturísticos, gestión de visitas, manejo de inventarios de insumos, entre otras, utilizando TICs, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones.
6. Prestar servicios enoturísticos, gestionando todos los recursos humanos, tecnológicos, financieros y comerciales necesarios, para asegurar la mejor experiencia de los clientes.

Competencias digitales

- Plataforma Educativa EDUCANDUS, herramienta digital corporativa para apoyar el proceso formativo de estudiantes.
- Microsoft Office 365, para el trabajo formativo con herramientas de Word, Excel, Power Point, Correo electrónico, Drive y Teams.
- Enterprise Resource Planning (ERP) DEFONTANA, ecosistema digital de gestión empresarial para el trabajo formativo en procesos de control de inventarios, gestión de compras, de ventas, de contabilidad y de recursos humanos, apoyo al área financiera y de tesorería, pago a proveedores, facturación, pago de remuneraciones, gestión de contratos y finiquito de trabajadores.
- CANVA, software y herramientas de diseño gráfico simplificado, para el trabajo formativo de diseño gráfico de etiquetas e imágenes asociadas, creación de publicaciones para redes sociales, diseño de presentaciones, carteles y videos que potencien la comercialización de servicios enoturísticos.
- ENOTICKET, plataforma sectorial de actividades Enoturísticas de Chile y software de reserva, para el trabajo formativo de levantamiento y gestión de información sectorial enoturística relevante y para la gestión simulada de reserva de servicios enoturísticos.



UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO



Nombre del Programa

Administración Hotelera y Gastronómica

Tipo de programa

Carrera de pregrado, jornada diurna.

Título y Menciones

Título de Administrador Hotelero y Gastronómico.
Grado de Licenciado en Administración Hotelera y Gastronómica.
Mención 1: Gestión de Empresas Hoteleras.
Mención 2: Gestión de Empresas Gastronómicas.

Duración

9 semestres.

Región (es) donde se imparte

Región de Valparaíso.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

P. Máx.: 827,2/ P. Corte: 544,8.

Prácticas de la carrera

Práctica intermedia (6º semestre): 180 horas.
Práctica profesional (9º semestre): 540 horas.

Software

- Microsoft Excel: nivel intermedio.
- Microsoft Office: nivel usuario.
- Opera: nivel usuario.
- Software de videoconferencia (Zoom, Teams, etc): nivel usuario.
- Google Earth: nivel usuario.
- Google Sites: nivel usuario.

Descripción breve del programa

La carrera de Administración Hotelera y Gastronómica de la Universidad de Valparaíso forma profesionales con una mirada integral para la gestión de empresas vinculadas a los servicios turísticos.

Dicha formación se sustenta en cuatro pilares clave: gestión, hotelería, gastronomía y manejo de idiomas, para aportar a las organizaciones desde un enfoque tanto estratégico como operativo.

Destaca a la carrera la calidad de sus docentes, su fuerte vinculación con la industria tanto a nivel nacional e internacional, además de su oferta de intercambio académico y viajes de estudio.



Contacto prácticas profesionales

Robinson Vergara Martínez / Coordinador de Prácticas Profesionales
robinson.vergara@uv.cl
56322507585



Sitio web

<https://admission.uv.cl/carreras/administracion-hotelera-y-gastronomica>



UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO



I Descripción breve del campo laboral

Administración y operación efectiva de empresas que ofrezcan servicios de hospedaje y alimentos. Creación de 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) o establecimientos de alimentos y bebidas. Empresas organizadoras de eventos, congresos y convenciones. Empresas de servicio del sector turístico (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, y ámbito educativo asociado a la industria del turismo y la hospitalidad.

Competencias Socioemocionales

- 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 hospitalidad.

Competencias Digitales

- Capacidad para gestionar la información y mejorar su aprendizaje.
- Capacidad para comunicarse en forma oral y escrita en la propia lengua de manera efectiva.



UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO



Nombre del programa

Diplomado en gestión de servicios hoteleros

Tipo de programa

Virtual

| Duración

1 semestre.

| Región(es) donde se imparte

Región de Valparaíso.

| Software

-Software de videoconferencia (Zoom, Teams, etc): nivel usuario.

Descripción breve del programa

El Diplomado en Gestión de Servicios Hoteleros, tiene como objetivo formar especialistas en la gestión avanzada de las organizaciones, brindando las herramientas necesarias para el mejoramiento del desempeño de las empresas de la industria de la hospitalidad.

El programa se desarrolla en 8 módulos, buscando la especialización y actualización en el ámbito hotelero y de los servicios.



Contacto prácticas profesionales

Fabiola Seguel Ramos / Coordinador de Postítulo
fabiola.seguel@uv.cl
56322507571 - 56977094069



Sitio Web

<https://ahg.uv.cl/diplomado-en-gestion-de-servicios-hoteleros/diplomado-en-gestion-de-servicios-hoteleros>



UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO



Nombre del programa

Diplomado en administración gastronómica

Tipo de programa

Virtual

| Duración

1 semestre.

| Región (es) donde se imparte

Región de Valparaíso.

| Software

-Software de videoconferencia (Zoom, Teams, etc): nivel usuario.

Descripción breve del programa

El Diplomado en Administración Gastronómica es un programa de perfeccionamiento y actualización en el ámbito de las nuevas tendencias y desafíos que enfrenta la industria de la hospitalidad, particularmente en el desarrollo de las diversas áreas clave de estas empresas.

El programa se desarrolla en 8 módulos y entrega una actualización y profundización en los conocimientos de los profesionales del área gastronómica, brindando las herramientas necesarias para el mejoramiento del desempeño de las empresas de esta industria.



Contacto prácticas profesionales

Fabiola Seguel Ramos / Coordinador de Postítulo
fabiola.seguel@uv.cl
56322507571 - 56977094069



Sitio Web

<https://ahg.uv.cl/diplomado-en-gestion-de-servicios-hoteleros/diplomado-en-administracion-gastronomica>



UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO



Nombre del programa

Gestión en Turismo y Cultura

Tipo de programa

Carrera de pregrado

| Título y Menciones

Administrador Turístico Cultural.

| Duración.

9 semestres.

| Región (es) donde se imparte

Región de Valparaíso / Facultad de Arquitectura.

| Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

P. Máx: 778.10/ P Corte: 519.

| Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Licenciado en Turismo y Cultura.

| Prácticas De La Carrera

Práctica (4º semestre): 120 horas.

Práctica Profesional (8º semestre): 240 horas.

| Software

-Excel: intermedio.

-Qgis: básico.

-Logframer: intermedio.

Descripción breve del programa

La carrera de Gestión en Turismo y Cultura brinda una formación integral y una visión sistémica, permitiendo a nuestros egresados enfrentar los desafíos que implica el gran crecimiento de las actividades turísticas y culturales, y comprender su importancia para el desarrollo de la sociedad.



Contacto prácticas profesionales

Claudia Maguire Torres / Encargada de Práctica

claudia.maguire@uv.cl

32-2603421 / 94798350



Sitio web

www.portalgtc.cl



UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO



I Descripción breve del campo laboral

El campo ocupacional para el que se prepara el futuro profesional egresado de nuestra escuela estará vinculado en el área de la administración, el turismo y la cultura para así poder desempeñarse en organismos públicos de carácter social, cultural, turístico y territorial; fundaciones y corporaciones privadas; instituciones internacionales de carácter sociocultural; y empresas de comunicación. Dado el carácter interdisciplinario de nuestra carrera; podrá ser asesor en materias turístico-culturales y empresario turístico o gestor cultural.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Resolución de problemas.
- Autonomía.

Competencias digitales

- Utilizar con destreza técnicas búsqueda de información en base a datos, uso de catálogos para diseño de productos.
- Manejar herramientas de office para el diseño de proyectos.
- Manejo a nivel básico de aplicaciones gráficas, audio y videos.



UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN



Nombre del programa

Ingeniería en gestión de expediciones y ecoturismo

Tipo de programa

Carrera de pregrado

Título y Menciones

Técnico Universitario en Gestión de Expediciones y Ecoturismo.

Ingeniero en Expediciones y Ecoturismo con mención en: 1. Gestión de Áreas Naturales para el Ecoturismo; 2. Gestión de Expediciones y Actividades en Ambientes Naturales; 3. Gestión de Expediciones y Actividades en Ambientes de Montaña; 4. Gestión de Alojamientos Sustentables.

Duración

- 1) 4 semestres para obtener el título de Técnico Universitario en Gestión de Expediciones.
- 2) 8 semestres para obtener el título de Ingeniero en Gestión de Expediciones y Ecoturismo.

Región (es) donde se imparte

RM: sede Los Leones
Región de Los Lagos: Puerto Montt, sede de la Patagonia.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

(Ej: P. Máx: 780/ P Corte: 530) *Opcional

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Algunas Certificaciones del Plan Común:
NDR - No deje Rastro/NOLS
OPEN WATER /PADI
Seguridad y Operaciones en Rafting Nivel 1
Patrón Deportivo de Bahía /Armada de Chile
Algunas certificaciones del ciclo de especialidad:
Rescate Vertical
WFR
Patrón Deportivo Costero /Armada de Chile
Advance Open Water /PADI
Rescue Diver / PADI

Prácticas de la carrera

Práctica Inicial (4º semestre): 90 horas.
Práctica Profesional (8º semestre): 180 horas.

Descripción breve del programa

Carrera de pregrado, diurna y de 8 semestres de duración. Los primeros seis semestres corresponden al ciclo de plan común y los dos últimos al ciclo de especialidad.

Las especialidades que ofrece el programa son:

- Gestión de Expediciones y Actividades Acuáticas.
- Gestión de Expediciones y Actividades en Ambientes de Montaña.
- Gestión de Áreas Naturales para el Ecoturismo.
- Gestión en Alojamientos Sustentables.



Contacto prácticas profesionales

Sede Los Leones

Carolina Mella / Coordinadora de Prácticas Profesionales / Directora de Carrera
carolina.mella@uss.cl

Sede de La Patagonia

Felipe Estay Delgado / Coordinador de Prácticas Profesionales / Secretario de Estudios
felipe.estay@uss.cl



Sitio web

<https://www.uss.cl/facultades-y-carreras/ciencias-naturaleza/expediciones-ecoturismo/>



UNIVERSIDAD SAN SEBASTIAN



I Descripción breve del campo laboral

Los egresados de Gestión de Expediciones y de Ecoturismo podrán desempeñarse en diversos ámbitos como empresas privadas en área de alojamiento, tour Operadores, agencias de viaje, lodges, empresas de transporte turístico, organizaciones no gubernamentales y corporaciones de turismo, entre otras; en entidades públicas como instituciones nacionales o a nivel de gobierno local/municipal; en consultorías, tanto en organizaciones públicas como privadas y en el ejercicio independiente de la profesión.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Adaptabilidad.
- Tolerancia a la presión.
- Trabajo en equipo.
- Comunicación al aire libre.
- Toma de decisiones.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico.
- Autonomía.
- Creatividad.

Software

- Microsoft Office: nivel usuario avanzado.
- Adobe Creative Cloud.
- Sistema de información geográfica (SIG): QGIS, Versión: 3.28.2 "FIRENZE".
- Sistema de información geográfica (SIG): Google Earth Pro.
- R studio software (introducción).
- Sentinel Application Platform (Snap).
- CLOUDBEDS PMS (property management system).
- CLOUDBEDS Revenue Management.

Competencias digitales

- Operación de herramientas digitales asociadas a la planificación territorial, tales como los SIG (Sistemas de Información Geográfica).
- Uso de herramientas de gestión y administrativas asociadas a Microsoft Office.
- Edición, manejo, intercambio y unificación de datos en diversas fuentes o plataformas de consulta geográfica (google, Earth, Bing, Map, Openstreetmaps y GPS).
- Operación del receptor GPS en la transferencia de datos desde y hacia google earth y creación de rutas de navegación.
- Manejo de aplicaciones de ubicación geográfica y meteorológica.
- Análisis de datos para estudios marinos (con R Studio).
- Análisis de imagen satelital (con SNAP).
- Gestiona reservas hoteleras.
- Gestión estratégica de tarifas hoteleras (Revenue Management).
- Uso de instrumentos de navegación (GPS, ecosonda, radar, piloto automático, inreach y radio vhf).
- Radiocomunicaciones para búsqueda y salvamento.
- Radiobalizas de emergencia.
- Utilización de técnicas de revelado digital, de tomas fotográficas.
- Uso de aplicaciones móviles de mapas sin conexión a internet.



UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN



Nombre del programa

Administración en Ecoturismo

Tipo de programa

Carrera de Pregrado

Título y Menciones

Administrador en ecoturismo.
Licenciado en administración en ecoturismo.

En el último año se ofrece una amplia oferta de electivos. Al aprobar 3 de una misma área, puede obtener uno de estos diplomados al momento de egresar:

1. Diplomado en Gestión de Experiencias en Ambientes de Montaña.
2. Diplomado en Gestión de Experiencias en Ambientes Acuáticos.
3. Diplomado en Educación Ambiental.
4. Diplomado en Administración y Economía.

Duración

8 semestres para obtener el título de Administrador en Ecoturismo y grado académico de Licenciado en Administración en Ecoturismo.

Región (es) donde se imparte

RM: sede Ciudad Empresarial.
Región de Los Lagos: Puerto Montt, sede de la Patagonia.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

Sin datos, carrera nueva.

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Algunas Certificaciones del Plan Común:
NDR - No deje Rastro/NOLS
OPEN WATER /PADI
Algunas certificaciones del ciclo de especialidad:
Serán definidas en 2026.

Prácticas de la carrera

Práctica Inicial (4º semestre): 90 horas.
Práctica Profesional (8º semestre) 234 horas.

Descripción breve del programa

Carrera de pregrado, diurna y de 8 semestres de duración. La carrera ofrece la opción de un diplomado que complemente o profundice sus aprendizajes en un área determinada.

Considera tres asignaturas denominadas electivos, ubicados en el séptimo y octavo semestre. Las opciones corresponden a las siguientes áreas: Ambientes de Montaña; Ambientes acuáticos; Educación ambiental y Administración y Economía.

Al haber aprobado el grado de Licenciado en Administración en Ecoturismo y el Diplomado en Administración y Economía, se otorgará al estudiante, la posibilidad de ingresar al Plan de Continuidad de Estudios de las carreras de Ingeniería Comercial o Ingeniería en Administración de Empresas modalidad online.



Contacto prácticas profesionales

Sede Ciudad Empresarial

Carolina Mella / Coordinadora de Prácticas Profesionales / Directora de Carrera
carolina.mella@uss.cl

Sede de La Patagonia

Felipe Estay Delgado / Coordinador de Prácticas Profesionales / Secretario de Estudios
felipe.estay@uss.cl



Sitio web

<https://admission.uss.cl/carreras/administracion-en-ecoturismo/>



UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN



I Descripción breve del campo laboral

El profesional podrá desempeñarse en la gestión de destinos turísticos, áreas protegidas, empresas de servicios como alojamiento, tour operadores, agencias de viaje, transporte turístico y otros servicios relacionados. También podrá integrarse a organismos públicos, municipios, organizaciones no gubernamentales y la academia, así como trabajar en consultorías o en el ejercicio independiente de la profesión.

Competencias socioemocionales

- Liderazgo.
- Adaptabilidad.
- Tolerancia a la presión.
- Trabajo en equipo.
- Comunicación al aire libre.
- Toma de decisiones.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico.
- Autonomía.
- Creatividad.

Software

- Microsoft Office: nivel usuario avanzado.
- Adobe Creative Cloud.
- Sistema de información geográfica (SIG): QGIS, Versión: 3.28.2 "FIRENZE" .
- Sistema de información geográfica (SIG): Google Earth Pro.
- Sentinel Application Platform (Snap) .

Competencias digitales

- Operación de herramientas digitales asociadas a la planificación territorial, tales como los SIG (Sistemas de Información Geográfica).
- Uso de herramientas de gestión y administrativas asociadas a Microsoft Office.
- Edición , manejo, intercambio y unificación de datos en diversas fuentes o plataformas de consulta geográfica (google, Earth, Bing, Map, Openstreetmaps y GPS).
- Operación del receptor GPS en la transferencia de datos desde y hacia google earth y creación de rutas de navegación.
- Manejo de aplicaciones de ubicación geográfica y meteorológica.
- Análisis de datos para estudios marinos (con R Studio).
- Análisis de imagen satelital (con SNAP).
- Uso de instrumentos de navegación (GPS, ecosonda, radar, piloto automático, inreach y radio vhf)
- Inteligencia Artificial.



UTEM

Nombre del programa

Ingeniería en Gestión Turística

Tipo de programa

Carrera de pregrado

**INGENIERÍA EN
GESTIÓN TURÍSTICA****Título y Menciones**

Ingeniero en Gestión Turística.

Duración

10 semestres.

Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana.

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

P. Máx 765,7 - P. Corte 507,95.

Prácticas de la carrera

Práctica Inductiva (4º semestre): 300 horas.
Práctica Intermedia (8º semestre): 300 horas.
Práctica Profesional (10º semestre): 300 horas

Software

- ArcGis .
- Microsoft Power BI.
- Google analytics.
- Canva.
- QGis.

Descripción breve del programa

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 un enfoque en la calidad y formación integral, se consideran los principios del turismo en todas sus dimensiones e incorpora los diferentes actores relacionados, identificando objetivos sustentables y armonizando con las políticas vigentes de desarrollo territorial, ambiental, económico, social y cultural, tanto a nivel regional, nacional como internacional.

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

**Contacto prácticas profesionales**

Marilda Sandoval Hormazábal

Mafi.sandoval@utem.cl

Dirección: Doctor Hernán Alessandri #644
[56 2] 2787 7947

**Sitio web**

<https://conocetucarrera.utem.cl/ingenieria-en-gestion-turistica/>



UTEM



INGENIERÍA EN
GESTIÓN TURÍSTICA

I Descripción breve del campo laboral

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

Competencias socioemocionales

El egresado de la carrera desarrolla cinco competencias genéricas que son parte del sello de la universidad, las que se imparten en sus tres componentes durante su preparación en diferentes niveles, de acuerdo con el avance de la carrera y su especialidad, dotándolos de competencias genéricas que potencian el quehacer del egresado. Estas son:

1. Competencias para un aprendizaje a lo largo de la vida.
2. Capacidad de comunicarse de manera efectiva.
3. Habilidades para trabajar colaborativamente y en ambientes multidisciplinarios.
4. Iniciativa y actitud proclive al mejoramiento, el emprendimiento y la innovación.
5. Compromiso con la sustentabilidad económica, ambiental y social de las acciones.

Competencias digitales

El ingeniero UTEM fortalece decisiones y competitividad turística integrando SIG (ArcGIS/Google Earth), analítica digital (Google Analytics), visualización ejecutiva (Power BI) y diseño de marca accesible (Canva). Estas competencias permiten diagnosticar territorios, medir demanda real, optimizar campañas, comunicar propuestas atractivas y alinear acciones con calidad, sostenibilidad y gestión estratégica del destino.

Las 5 competencias digitales (UTEM) son:

- SIG aplicado al destino: mapear y analizar oferta, rutas con ArcGIS/ArcView y Google Earth para decisiones territoriales.
- Analítica web: medir tráfico, funnels y conversión con Google Analytics para optimizar demanda y campañas.
- Inteligencia de negocios: construir tableros y KPI en Microsoft Power BI para gestión y control de resultados.
- Diseño y marca digital: producir piezas accesibles y consistentes en Canva para comunicación de experiencias y productos.
- Integración de datos: combinar SIG + Analytics + BI para planificar, evaluar y mejorar servicios turísticos con enfoque de calidad y sostenibilidad.



UNIVERSIDAD FINIS TERRAE



Universidad
Finis Terrae



LE CORDON BLEU[®]
CHILE

Nombre del Programa

Dirección y Gestión de Artes Culinarias

Tipo de programa

Licenciatura

Título y Menciones

Licenciado en Dirección y Gestión de Artes Culinarias.

Duración

8 semestres.

Región (es) donde se imparte

Región Metropolitana, Casa Central (Santiago).

Puntajes de admisión (PAES) Máximo/Corte

P. Máx.: 856,5 / P. Corte: 711,2

Cursos o Certificados que otorga la carrera (con diploma aparte)

Al final del 8º semestre recibe un diploma internacional otorgado por lcb internacional: Bachelor of business gastronomy.

Prácticas de la carrera

2º semestre: 270 horas mínimo.
4º semestre: 270 horas mínimo.
6º semestre: 270 horas mínimo.

Software

-Excel: avanzado .

Descripción breve del programa

El egresado de la Licenciatura en Dirección y Gestión de Artes Culinarias de la Universidad Finis Terrae cuenta con formación integral para liderar negocios gastronómicos, crear productos que promuevan la cultura e identidad, y gestionar alimentos y bebidas con estándares internacionales. Se distingue por su compromiso ético, apertura internacional y vocación de servicio, integrando innovación, técnica y responsabilidad social en entornos globalizados.



Contacto prácticas profesionales

José Ignacio Morales
jmorales@uft.cl / practicaslcb@uft.cl
Avda. Pedro de Valdivia 1509, Providencia.



Sitio web

<https://admission.finis.cl/carrera/direccion-y-gestion-de-artes-culinarias/>



UNIVERSIDAD FINIS TERRAE



Universidad
Finis Terrae



LE CORDON BLEU[®]
CHILE

I Descripción breve del campo laboral

El Licenciado en Dirección y Gestión de Artes Culinarias es un profesional preparado para vincularse con el mundo gastronómico y de la hospitalidad, tanto a nivel nacional como internacional.

Gracias a su formación integral, puede aportar en áreas de gestión, dirección y emprendimiento, liderando proyectos gastronómicos innovadores y sostenibles. Al mismo tiempo, su dominio de técnicas culinarias de nivel internacional le permite integrarse en equipos de trabajo donde la excelencia culinaria es esencial para la experiencia del cliente.

Su campo laboral es diverso, desde restaurantes, hoteles, panaderías y pastelerías, hasta comedores industriales, cruceros y cadenas de servicio alimentario. Asimismo, está capacitado para desarrollar emprendimientos propios, proyectando propuestas culinarias con identidad y valor agregado para la industria y la sociedad.

Competencias socioemocionales

1. Liderazgo y trabajo en equipo en entornos de alta exigencia.
2. Adaptabilidad y gestión del cambio.
3. Comunicación efectiva.
4. Ética profesional y responsabilidad social.
5. Pensamiento crítico

Competencias digitales

- Marketing digital.
- Gestión de datos.



Subsecretaría
de Turismo

Gobierno de Chile

SERNATUR
Ministerio de
Economía, Fomento
y Turismo

Gobierno de Chile