

ADSCRITO A GRATUIDAD

¿QUÉ DIFERENCIA A NUESTRA ÁREA?

 Potencia habilidades de estudiantes / Desarrollo Vocacional	 Alta vinculación con el mercado laboral Hotelero Turístico y Gastronómico	 Gastronomía con foco regional y chilena
 Foco en el desarrollo del emprendimiento	 Experiencia internacional	 Adecuación de la malla en la transformación del turismo
 Preocupación por el comportamiento ético de la industria y medioambiental	 Formación teórico-práctica	 Mallas curriculares innovadoras
 Experiencia práctica en terreno	 Centro de Formación Técnica Acreditado	 Desarrollo de la creatividad y la innovación en la Industria Turística
 Cercanía con los docentes y la administración, gracias a la política de puertas abiertas	 Acompañamiento en el proceso de aprendizaje	 Formación valórica



STRONG



SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA



CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA
NIVEL DE EXCELENCIA
HASTA DICIEMBRE 2030

/ DOCENCIA Y RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN
/ GESTIÓN ESTRATÉGICA Y RECURSOS INSTITUCIONALES
/ ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
/ VINCULACIÓN CON EL MEDIO

6 AÑOS
ACREDITADO

f @
TUPUEDES.cl
ADSCRITO A GRATUIDAD



Centro de Formación Técnica Santo Tomás se obliga a otorgar servicios educacionales contratados en los términos indicados en el respectivo contrato.

Edición septiembre 2024. La información es referencial y puede variar. Consulta la carrera y jornada en tu sede de interés o en www.tupuedes.cl

TÉCNICO EN HOTELERÍA Y TURISMO

ÁREA TURISMO Y GASTRONOMÍA

ADSCRITO A GRATUIDAD



SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELERÍA Y TURISMO

Los y las 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.

¿POR QUÉ ESTUDIAR TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELERÍA Y TURISMO CON NOSOTROS?

En el Centro de Formación Técnica Santo Tomás formamos técnicos integrales con sólidas herramientas para aportar y colaborar en la gestión administrativa, comercial y de terreno, diseñando y operando en la ejecución de actividades y tareas propias de los servicios de empresas de Hotelería y Turismo. Contamos con un cuerpo docente de excelencia, profesionales del turismo que se encuentran trabajando activamente en la actividad turística y capacitándose continuamente para entregar los últimos conocimientos de la industria. Nuestra carrera pone énfasis en el desarrollo de competencias de empleabilidad, satisfaciendo las necesidades y requerimientos de la industria y de los clientes. Los y las 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.

CARACTERÍSTICAS DEL TITULADO

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

¿Dónde podrás trabajar al término de la carrera?

- 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.

Certificaciones Académicas

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

Requisitos Generales

- Cédula de identidad.
- Licencia de enseñanza media, documento original.
- Concentración de Notas de Enseñanza Media (NEM), documento original.

Malla Curricular Técnico en Hotelería y Turismo

Título: Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo

Duración: 5 semestres

Jornada: Vespertina



SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Plan 2-2V

		1 AÑO		2 AÑO		3 AÑO		
		1 SEMESTRE	2 SEMESTRE	3 SEMESTRE	4 SEMESTRE	5 SEMESTRE		
COMPETENCIAS DE ESPECIALIDAD		Estructura del Mercado Turístico y Hotelero	CERTIFICACIÓN: SERVICIO DE RECEPCIÓN Y HABITACIONES Técnicas de Servicio de Recepción y Reservas	Taller de Gastronomía	CERTIFICACIÓN: SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas	CERTIFICACIÓN: SERVICIO DE EVENTOS Y BANQUETERÍA Gestión de Eventos y Banquetería		
		Técnicas de Servicio y Protocolo en el Turismo	Técnicas de Servicio de Habitaciones y Pisos	Técnicas de Servicios en Restaurantes	Técnicas de Sommelería			
			Contabilidad para Empresas de Servicios Hoteleros	Técnicas de Servicio de Bar, Vinos y Coctelería	Control de Gestión de Servicios Hoteleros			
		CERTIFICACIÓN: VENTAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS Administración de Empresas de Servicios Turísticos y Hoteleros		Destinos, Productos y Programación Turística	Sistema de Distribución Turística y Hotelera	Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros		
		Inglés Turístico I	Inglés Turístico II	Inglés Turístico III	Inglés Turístico IV			
COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE EMPLEABILIDAD Y SELLO VALORICO		Desarrollo de Habilidades Comunicativas						
		Taller de Nivelación Matemática	Taller de Desarrollo Personal I	Taller de Desarrollo Personal II	Ética Profesional			
		PRÁCTICA INTERMEDIA						Práctica Laboral
		TÍTULO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN HOTELERÍA Y TURISMO						

Asignaturas de Especialidad	Asignaturas de Nivelación	Asignaturas de Desarrollo Personal	Asignatura Sello	Certificación Académica	Modalidad Online	Asignaturas convalidables con Educación Media Técnico Profesional

Para la obtención del título se debe rendir y aprobar Examen de Título.



FELIPE YÁÑEZ ARELLANO
Director Nacional Área Turismo y Gastronomía
Cocina Internacional, Culinary Institute, Holland College, Canadá.
Técnico en Administración Hotelera con mención en Servicios Gastronómicos, Inacap.



Conoce nuestros aranceles escaneando este código QR



El Centro de Aprendizaje es parte del programa de acompañamiento que Santo Tomás ofrece en las áreas de matemática, lenguaje, ciencias, coaching y técnicas de estudio. Está dirigido a aquellos estudiantes que requieran apoyo académico en determinadas asignaturas de forma gratuita.

ADSCRITO A GRATUIDAD