

Técnico en Hotelería y Turismo Malla Curricular

Título Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo
Duración 5 Semestres
Jornada Diurna / Vespertina

		AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3
		I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE
COMPETENCIAS DE ESPECIALIDAD			Certificación: Servicio de Recepción y Habitaciones	Certificación: Servicio de Alimentos y Bebidas	Certificación: Servicio de Eventos y Banquetería	
		Estructura del Mercado Turístico y Hotelero	Técnicas de Servicio de Recepción y Reservas	Taller de Gastronomía	Gestión de Eventos y Banquetería	
		Técnicas de Servicio y Protocolo en el Turismo	Técnicas de Servicio de Habitaciones y Pisos	Técnicas de Servicio en Restaurante	Técnicas de Sommelería	
			Contabilidad para Empresas de Servicios Hoteleros	Técnicas de Servicio de Bar, Vinos y Coctelería	Control de Gestión de Servicios Hoteleros	Práctica Laboral
		Certificación: Ventas de Servicios Turísticos				
		Administración de Empresas de Servicios Turísticos y Hoteleros	Destinos, Productos y Programación Turística	Sistemas de Distribución Turística y Hotelera	Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros	
		Inglés Turístico I	Inglés Turístico II	Inglés Turístico III	Inglés Turístico IV	
		Desarrollo de Habilidades Comunicativas (*)	Taller de Desarrollo Personal I	Taller de Desarrollo Personal II	Ética Profesional	
COMPETENCIAS: EMPLEABILIDAD ÉTICA Y VALÓRICA		Taller de Nivelación Matemática				
	Título Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo					

■ Asignaturas de Especialidad ■ Asignaturas de Nivelación ■ Asignaturas Desarrollo Personal ■ Asignaturas Sello

(*) En jornada vespertina algunas asignaturas se imparten en modalidad semipresencial



SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA



Técnico en Hotelería y Turismo

Área Turismo y Gastronomía



SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA



CENTRO DE FORMACION TECNICA
ACREDITADO
Gestión Institucional / Docencia de Pregrado
3 AÑOS / Desde Dic. de 2016 hasta Dic. de 2019

Técnico de Nivel Superior en Hotelería y Turismo

Es un profesional capacitado para desempeñarse en empresas de servicios hoteleros y de turismo, 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, y su profunda preparación les permite asumir cargos administrativos en la industria hotelera, agencias de viajes y empresa de turismo, entre otras áreas vinculadas a la industria.

Además, el Técnico en Hotelería y Turismo puede ejercer libremente la actividad, emprendiendo la organización de su propia empresa de servicios de turismo y de hospedaje.

¿Por qué estudiar Técnico en Hotelería y Turismo con nosotros?

Porque la carrera del Centro de Formación Técnica Santo Tomás forma técnicos integrales con sólidos conocimientos para aportar y colaborar en la ejecución de actividades y tareas propias de los servicios de empresas de Hotelería y Turismo, tales como recepción, alojamiento, restaurante, bar y servicios generales de empresas de hospedaje.

Nuestra carrera pone énfasis en el desarrollo de competencias de empleabilidad tan necesarias en el rubro, satisfaciendo las necesidades y requerimientos de la industria y clientes.

Quienes estudien esta carrera tendrán la posibilidad de insertarse en un mercado laboral creciente, desafiante, variado y atractivo.

Nuestra malla ofrece cuatro certificaciones: Servicio de Recepción y Habitaciones, Ventas de Servicios Turísticos, Servicio de Alimentos y Bebidas y Servicio de Eventos y Banquetería.

Nuestros estudiantes desarrollan habilidades con la misma tecnología de punta a la que se verán enfrentados en el mundo laboral. Además, contamos con un equipo de académicos que trabajan en la industria, comprometidos con tu aprendizaje y buen desempeño.

Características del Titulado

El técnico puede coordinar procesos administrativos de recepción, reserva, despedidas de huéspedes y ventas, mediante herramientas TICs, comunicándose de manera efectiva y cordial con los huéspedes tanto en español como en inglés, asegurando el cumplimiento de procedimientos técnicos y protocolos existentes en empresas de servicios turísticos, industria hotelera y hospedaje, áreas de alimentos y bebidas, hoteles, restaurantes, y en el ejercicio libre de profesión.

Es capaz de abordar situaciones y resolver problemas relacionados con el ámbito de acción de la organización en la que se desenvuelve, 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 tu carrera?

- Recepción de hoteles.
- Hotel concierge.
- Reservas.
- Supervisor de pisos.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Centros de eventos.
- Empresas de eventos y catering.
- Agente de ventas de servicios de turismo.
- Ejercicio libre de la profesión.

Certificaciones Académicas

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

Requisitos Admisión Regular

- Cédula de Identidad.
- Licencia de Enseñanza Media, documento original.
- Concentración de Notas de Enseñanza Media (NEM), documento original.



SANTO TOMÁS

CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA



**PRESENCIA NACIONAL,
COMPROMISO REGIONAL**

22 SEDES DE ARICA A PUNTA ARENAS

43

AÑOS DE ACTIVIDAD
ACADÉMICA

75%

DE NUESTROS ALUMNOS
ESTUDIAN CON BECA O
FINANCIAMIENTO

2 MÁS DE

DOCENTES

37 MÁS DE

ALUMNOS

97 MÁS DE

TITULADOS

**CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA
ACREDITADO**



CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA
ACREDITADO
Gestión Institucional / Docencia de Pregrado
3 AÑOS / Desde Dic. de 2016 hasta Dic. de 2019

TU PUEDES.cl



Felipe Yáñez Arellano

Director Nacional Área Turismo y Gastronomía

Cocina Internacional, Culinary Institute Holland Collage, Canadá.

Técnico en Administración Hotelera con mención en Servicios Gastronómicos, Inacap.



**Programa de
Experiencia
Internacional
Santo Tomás**

Ofrece a los alumnos Santo Tomás la posibilidad de realizar un periodo de intercambio en instituciones extranjeras en convenio en los 5 continentes, conociendo y viviendo otras culturas, enriqueciéndose personal y profesionalmente.