

MALLA CURRICULAR

TÉCNICO EN HOTELERÍA Y TURISMO



Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE
HOTELERÍA Y TURISMO	HISTORIA Y GEOGRAFÍA DE CHILE	IDENTIDAD Y PATRIMONIO TURÍSTICO	DESTINOS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS
TALLER CULINARIO	GESTIÓN DE RECEPCIÓN Y HABITACIÓN	EMPRESAS DE VIAJES	ELECTIVO DISCIPLINAR
TALLER DE SOFTWARES TURÍSTICOS I	TALLER DE SOFTWARES TURÍSTICOS II	GESTIÓN DE EXPERIENCIAS Y CALIDAD	
HABILIDADES MATEMÁTICAS		ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS	CONTROL DE GESTIÓN
		GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
SERVICIO Y HOSPITALIDAD	EXPERIENCIA DE SERVICIO	TALLER DE MARIDAJE	
DIVERSIDAD, GÉNERO Y CIUDADANÍA	INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III
	PRÁCTICA OPERATIVA		PRÁCTICA FINAL

TÉCNICO/A EN HOTELERÍA Y TURISMO

EJES

OPERACIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA

ADMINISTRACIÓN

SERVICIO

INTERNACIONALIZACIÓN

TÉCNICO

EN HOTELERÍA Y TURISMO

ACREDITADO POR
AÑOS


Comisión Nacional
de Acreditación
CNA-Chile

INSTITUTO PROFESIONAL CULINARY
NIVEL DE EXCELENCIA
Marzo 2025 a marzo 2031
Docencia y Resultados del Proceso de Formación
Gestión Estratégica y Recursos Institucionales
Aseguramiento Interno de la Calidad
Acreditación con el Medio
Investigación, Creación y/o Innovación

El/la técnico/a en hotelería y turismo posee competencias especializadas en la gestión de operaciones y servicios en establecimientos hoteleros y turísticos, promoviendo experiencias satisfactorias de clientes y cumpliendo estándares de calidad. Posee habilidades de liderazgo en el trabajo en equipo, capacidad de proponer soluciones y planificar eventos turísticos y hoteleros a través de prácticas turísticas responsables.

La formación abarca una amplia gama de competencias técnicas, entre las que se destacan la gestión de recepción y atención a pasajeros, la creación de destinos y productos turísticos centrados en la experiencia y la satisfacción del cliente, así como la operación de agencias de turismo. Al obtener el título técnico, los/as egresados/as estarán capacitados/as para desempeñarse en diversos roles, como recepcionistas en hoteles, la organización de itinerarios turísticos, como viajes y excursiones, ya sea en empresas especializadas o de manera independiente. Nuestro enfoque se centra en preparar a nuestros/as técnicos/as para brindar servicios de alta calidad y crear experiencias inolvidables en la industria del turismo.

El Instituto Profesional Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios se distingue por su firme compromiso con la calidad y la excelencia en la formación de profesionales y técnicos altamente competentes en las artes culinarias, la hospitalidad, los eventos y los servicios. Nuestro enfoque se basa en una adaptación constante y una respuesta ágil a las demandas cambiantes de la industria y la sociedad, con el propósito de preparar a nuestros/as egresados/as con las competencias necesarias para enfrentar los desafíos, tanto a nivel nacional como internacional.

Nuestra Institución tiene el compromiso de formar profesionales y técnicos con competencias de calidad que abarquen no solo los aspectos propios de la especialidad, sino también los valores éticos, el liderazgo, el trabajo en equipo y el espíritu emprendedor. Buscamos contribuir al desarrollo del país brindando a nuestros/as egresados/as las herramientas necesarias para destacar en el ámbito profesional. Para lograr este objetivo, implementamos metodologías interdisciplinarias e integradoras que promueven una visión global y contextualizada en la resolución de problemas y el pensamiento crítico.

CONTINUIDAD DE ESTUDIOS:

La malla curricular está articulada para que los estudiantes puedan continuar sus estudios después del cuarto semestre de la carrera y optar a la carrera profesional de Administración de Empresas Hoteleras y Servicios.

EJES:

Operación Hotelera y Turística,
Administración, Servicio e
Internacionalización.

TÍTULO TÉCNICO:

Técnico/a en Hotelería y Turismo

DURACIÓN:

4 semestres