



OBJETIVOS DE LA CARRERA

Formar profesionales de alto nivel con sólidos valores éticos y humanos, dotados de competencias y herramientas metodológicas y técnicas que les permitan desempeñarse con eficacia y eficiencia en la ejecución, administración y gestión de las empresas de alojamiento y/o de servicios gastronómicos bajo estándares nacionales e internacionales.

Al concluir el plan de estudios, elaborado en base a competencias laborales, el egresado:

- Habrá desarrollado 1.440 horas en prácticas nacionales e internacionales.
- Contará con una visión integrada de la historia, teoría y práctica de las empresas de alojamiento y de servicios gastronómicos nacionales e internacionales, tanto desde la perspectiva de la industria turística como del carácter interdisciplinario de la misma.
- Identificará las características y necesidades directivas y operativas de las áreas de la hotelería y empresas gastronómicas, aplicando en la planificación, organización y administración de las mismas la contabilidad, los procedimientos y *softwares* de gestión económica y financiera, los principios de rentabilidad y sustentabilidad, la gestión de recursos humanos, la legislación vigente, las comunicaciones, el marketing y los principales sistemas de calidad hoteleros.
- Habrá desarrollado habilidades personales relacionadas con el emprendimiento y la realización de proyectos propios y/o empresariales, la ética, la orientación al logro, la vocación de servicio, el análisis, el liderazgo y el trabajo en equipo. En los ramos optativos podrá, a su vez, adquirir conocimientos básicos de otros idiomas.
- Podrá comunicarse en forma eficiente en los idiomas inglés y francés, tanto en lo cotidiano como en los aspectos técnicos de su profesión.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

El currículo de la carrera se complementa con un plan de formación general, que desarrolla en los alumnos un conjunto de competencias básicas, habilitantes y de empleabilidad, de acuerdo a estándares preestablecidos:

- Uso básico de tecnologías de la información.
- Comunicación funcional en inglés.
- Ética y trabajo en equipo.
- Comunicación oral y escrita en español.
- Razonamiento lógico matemático.
- Apresto laboral.
- Emprendimiento e innovación.

CAMPO LABORAL

El Ingeniero en Administración Hotelera egresado de esta carrera tendrá un amplio campo laboral, pudiendo desempeñarse en empresas tales como:

- Cadenas hoteleras internacionales.
- Hotelería independiente.
- *Resorts* turísticos.
- Centros de congresos, ferias y eventos.
- Restaurantes.
- *Lodges*, *campings* y *hostelling*.
- Hospitales y clínicas.
- Empresas de *catering*.
- Cruceros.

CONDICIONES VOCACIONALES DEL POSTULANTE

Los postulantes deben ser personas sociables y comunicadoras, con gran capacidad de adaptación intercultural, vocación de servicio y organización de actividades. Al mismo tiempo, deberán poseer rasgos analíticos y capacidad de síntesis, unidos a la facilidad para los idiomas, el liderazgo y la comunicación.

REQUISITOS DE INGRESO

- Licencia de Educación Media.
- Certificado concentración de notas de Educación Media.

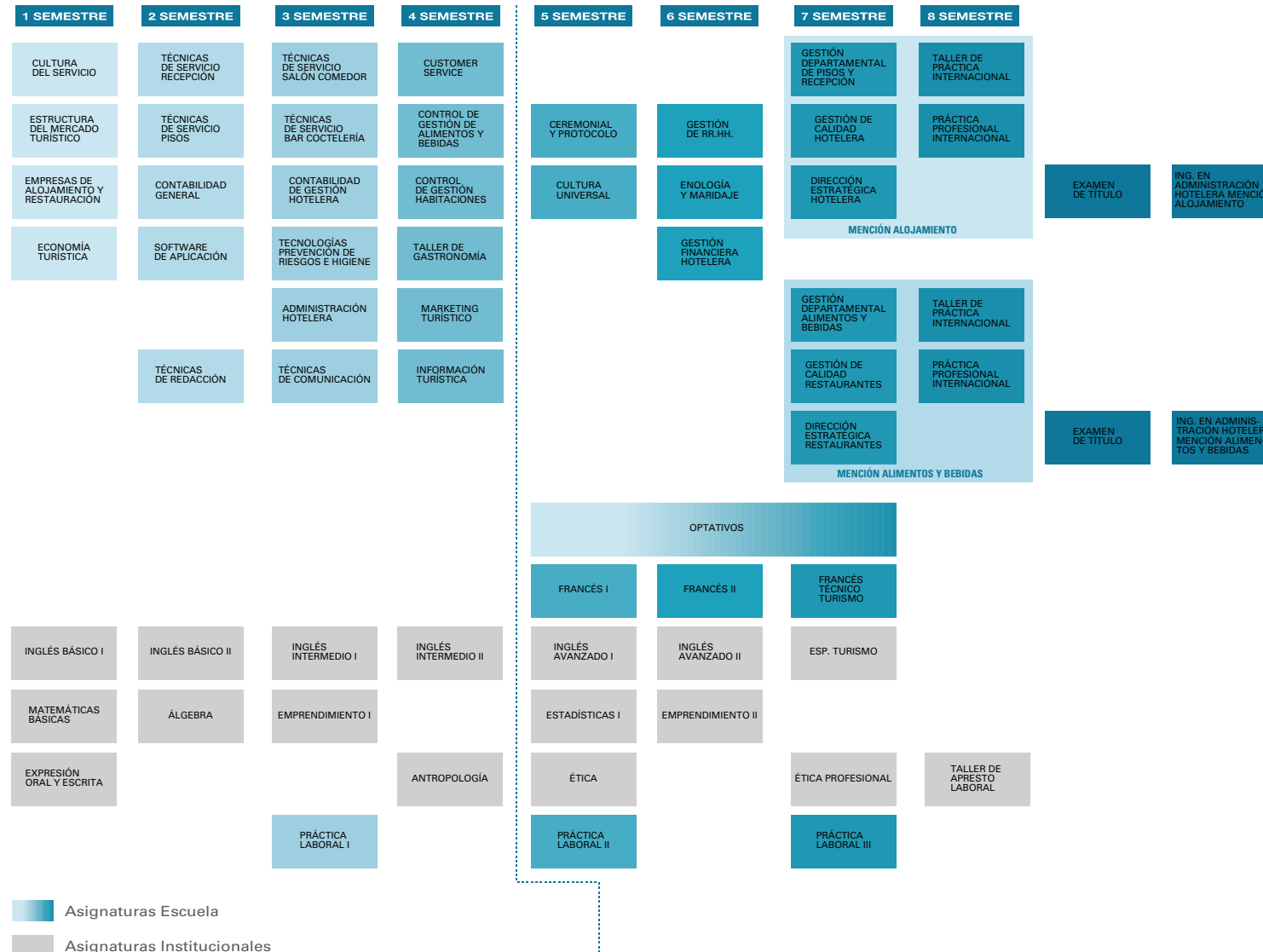


Ingeniería en Administración Hotelera

Mención Alimentos y Bebidas o Mención Alojamiento

ESCUELA DE TURISMO

DuocUC | 2010



DURACIÓN	TÍTULO	SALIDA INTERMEDIA	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
8 Semestres	Ingeniero en Administración Hotelera Mención Alojamiento Ingeniero en Administración Hotelera Mención Alimentos y Bebidas	Opción salida intermedia a Técnico en Administración Hotelera, previa aprobación de Inglés Avanzado I, Esp. Turismo, Taller de Apresto Laboral, Práctica Profesional y Examen de Título.	Presencial

Nota: Esta malla curricular podrá tener modificaciones por razones de actualización de contenidos y, además, indica la secuencia semestral pero no los requisitos de las asignaturas.