



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 las principales funciones administrativas, técnicas y operativas de las empresas de alojamiento y/o de servicios gastronómicos bajo estándares de calidad.

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

- Contará con una visión integrada de la historia, teoría y práctica de las empresas de alojamiento y de servicios gastronómicos.
- Estará capacitado para operar y supervisar las áreas de la hotelería y de las empresas gastronómicas, relacionadas con los servicios de: recepción, alojamiento, restaurante, bar, congresos y eventos.
- Podrá ejecutar los procesos administrativos y contables, aplicar normas y sistemas de calidad e identificar las necesidades del mercado, participando en el diseño de nuevos productos y en la ejecución de acciones comerciales y del marketing aplicando los procedimientos y *softwares* de gestión económica y financiera de las empresas hoteleras y de servicios gastronómicos.
- 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.
- Podrá comunicarse eficientemente en el idioma inglés, 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 Técnico en Administración Hotelera egresado de esta carrera tendrá un amplio campo ocupacional dentro de las principales empresas que componen el sector, pudiendo desempeñarse en:

- Cadenas hoteleras.
- 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.



Administración Hotelera

ESCUELA DE TURISMO

DuocUC | 2010

1 SEMESTRE	2 SEMESTRE	3 SEMESTRE	4 SEMESTRE	5 SEMESTRE
EMPRESAS DE ALOJAMIENTO	TÉCNICAS DE SERVICIO RECEPCIÓN	TÉCNICAS DE SERVICIO SALÓN COMEDOR	INFORMACIÓN TURÍSTICA	
EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	TÉCNICAS DE SERVICIO PISOS	TÉCNICAS DE SERVICIO BAR COCTELERÍA	RELACIONES PÚBLICAS Y EVENTOS	
PROCEDIMIENTOS MERCANTILES	CONTABILIDAD GENERAL	CONTABILIDAD DE GESTIÓN HOTELERA	CONTROL DE GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
ESTRUCTURA DEL MERCADO TURÍSTICO	SOFTWARE DE APLICACIÓN		CONTROL DE GESTIÓN HABITACIONES	PRÁCTICA PROFESIONAL
ECONOMÍA TURÍSTICA	ADMINISTRACIÓN HOTELERA	CUSTOMER SERVICE	MARKETING TURÍSTICO	EXAMEN DE TÍTULO
	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN	TECNOLOGÍAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS E HIGIENE	TALLER DE GASTRONOMÍA	
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	TÉCNICAS DE REDACCIÓN	OPTATIVOS		ESP. TURISMO
INGLÉS BÁSICO I	INGLÉS BÁSICO II	INGLÉS INTERMEDIO I	INGLÉS INTERMEDIO II	INGLÉS AVANZADO I
	EMPRENDIMIENTO I	ANTROPOLOGÍA	ÉTICA	TALLER DE APRESTO LABORAL
		PRÁCTICA LABORAL		

- Asignaturas Escuela
- Asignaturas Institucionales

DURACIÓN	TÍTULO	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
5 Semestres	Técnico en Administración Hotelera	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.

