

• **Título:** Administrador de Hoteles y Restaurantes

• **Duración:** 8 Semestres

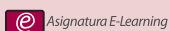
• **Requisitos de Ingreso:** Proceso de Admisión y Salud Compatible

• **Descripción de la Carrera:** "The Leading Hotel Schools of the World", ha nominado a INACAP como una de sus 8 escuelas de gastronomía y hotelería a nivel mundial por su excelencia en el servicio. La carrera entrega competencias que permiten formar un profesional capaz de administrar, implementar y desarrollar una empresa de servicio de hospedaje y/o de alimentos y bebidas, gracias a un profundo conocimiento de las mejores y nuevas técnicas de gestión y operación hoteleras del mercado, lo que implica dominar aspectos tales como gestión de recursos humanos, contabilidad, abastecimiento, marketing, control de gestión y planificación, entre otros. A través de sus asignaturas el alumno aprenderá a controlar la calidad de los servicios hoteleros que se entregan al cliente del mismo. La metodología de Aprender Haciendo le permitirá adquirir los conocimientos, habilidades y destrezas propias de su

especialidad, así como también desarrollar las competencias de empleabilidad que se privilegian en el mundo laboral, como son la capacidad de trabajo en equipo, la comunicación efectiva en español, inglés y francés, la planificación y la organización de los recursos disponibles, entre otras. De igual forma, el alumno se capacitará en el manejo eficiente de las tecnologías de información y software requeridos para un óptimo desempeño laboral. El área de desempeño le permitirá ser capaz de incorporarse en diferentes departamentos, administrar los servicios y productos hoteleros que correspondan a la calidad requerida por los clientes, según estándares internacionales vigentes y los propios de la empresa.

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE	7º SEMESTRE	8º SEMESTRE
Taller de Restaurant I	Taller de Restaurant II	Taller de Restaurant y Sommelier	Taller de Servicios Hoteleros	Taller de Restaurant y Banquetería	Administración de Operaciones Hoteleras I	Administración de Operaciones Hoteleras II	Administración de Recursos Hoteleros
Tecnología de Restaurant	Tecnología de Restaurant y Vinos	Tecnología de Restaurant y Bebidas Alcohólicas	Tecnología de Restaurant y Banquetería	Legislaciones Aplicables	Principios de Economía	Evaluación de Proyectos	Seminario de Título
	Taller de Gastronomía I	Taller de Gastronomía II	Taller de Gastronomía III	Principios de Administración	Costos de la Industria Hotelera y Gastronómica	Equipamiento Hotelero Gastronómico	Estudio de Casos de la Especialidad
Tecnología de Recepción y Habitaciones I	Tecnología de Recepción y Habitaciones II	Taller de Reservas	Tecnología de Front Desk			Control de Gestión y Planificación	
Francés I	Francés II	Francés III	Francés IV	Francés V	Francés VI	Francés VII	Francés VIII
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V	Inglés VI	Inglés VII	Inglés VIII
Higiene Aplicada	Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios	Nutrición y Dietética	Bromatología	Compras y Abastecimientos	Planificación de la Higiene y HACCP	Marketing y Ventas	Estudio de Casos de Administración y Marketing
Matemática I	Industria Hotelera y Gastronómica				Recursos Humanos		
Computación Básica	Técnicas de Comunicación Oral y Escrita			Procesos Contables	Matemática y Administración Financiera	Taller de Estadísticas Aplicadas	
PRÁCTICA PROFESIONAL 1			PRÁCTICA PROFESIONAL 2			PRÁCTICA PROFESIONAL 3	

Administración de Hoteles y Restaurantes



INACAP permanentemente revisa la pertinencia de sus mallas, realizando modificaciones para asegurar su vigencia y actualización, por lo que este plan de estudios podría ser reformulado. Asimismo, se reserva el derecho de exigir requisitos especiales de ingreso cuando así la carrera lo requiera. Infórmate en www.inacap.cl o en las sedes INACAP.

