

Administración Hotelera y Gastronómica

Semestre 1

ADMINISTRACIÓN I
MATEMÁTICAS
INTRODUCCIÓN A LA
RESTAURACIÓN Y SERVICIO
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS
INTRODUCCIÓN A LA
HOTELERÍA
TALLER DE
AUTORREGULACIÓN
INGLÉS INICIAL

Semestre 2

CONTABILIDAD FINANCIERA
ADMINISTRACIÓN II
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
COCINA INSTITUCIONAL
TURISMO
COMUNICACIÓN Y
TECNOLOGÍAS DE LA
INFORMACIÓN
INGLÉS I

Semestre 3

CONTABILIDAD DE COSTOS
GESTIÓN DE PERSONAS
ECONOMÍA
COCINA CHILENA Y REGIONAL
GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS
TALLER DE INTEGRACIÓN DE
PRIMER CICLO
INGLÉS II

Semestre 4

FINANZAS
MARKETING DE LA
HOSPITALIDAD
ASPECTOS LEGALES DE
LA INDUSTRIA DE LA
HOSPITALIDAD
COCINA INTERNACIONAL
ESTADÍSTICA APLICADA
GESTIÓN DE RESERVAS Y
RECEPCIÓN
INGLÉS III

Semestre 5

ADMINISTRACIÓN DE
LA PRODUCCIÓN Y
OPERACIONES
TALLER DE EMPRENDIMIENTO
ENOLOGÍA, BAR Y SERVICIO
NUTRICIÓN
GESTIÓN DE EVENTOS Y
BANQUETES
TALLER DE INTEGRACIÓN DE
PERFIL DE EGRESO UV I
INGLÉS IV

Semestre 6

GESTIÓN ALIMENTOS Y
BEBIDAS
GESTIÓN DE OPERACIONES
HOTELERAS
PASTELERÍA
GESTIÓN DE CALIDAD
EN EMPRESAS DE LA
HOSPITALIDAD
TALLER DE INTEGRACIÓN
PERFIL DE EGRESO UV II
PRÁCTICA INTERMEDIA
INGLÉS V

MENCIÓN GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Semestre 7

FORMULACIÓN Y
EVALUACIÓN DE PROYECTOS
GASTRONOMICOS
METODOLOGÍA DE LA
INVESTIGACIÓN
PASTELERÍA AVANZADA Y
PANIFICACIÓN
CULINARIO INTEGRADO
TALLER DE INTEGRACIÓN
PERFIL DE EGRESO UV III
ELECTIVO IDIOMA I
INGLÉS VI

Semestre 8

SEMINARIO DE TESIS
HABILIDADES GERENCIALES
Y ÉTICA EN LOS NEGOCIOS
GASTRONOMICOS
ELECTIVO IDIOMA II
INGLÉS CONVERSACIONAL
AVANZADO

MENCIÓN GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

Semestre 7

FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN
DE PROYECTOS HOTELEROS
METODOLOGÍA DE LA
INVESTIGACIÓN
GESTIÓN DE SERVICIO AL
CLIENTE
GESTIÓN DE INGRESOS Y
VENTAS HOTELERAS
TALLER DE INTEGRACIÓN
PERFIL DE EGRESO UV III
ELECTIVO IDIOMA I
INGLÉS VI

Semestre 8

SEMINARIO DE TESIS
HABILIDADES GERENCIALES
Y ÉTICA EN LOS NEGOCIOS
HOTELEROS
ELECTIVO IDIOMA II
INGLÉS CONVERSACIONAL
AVANZADO

Semestre 9

PRÁCTICA PROFESIONAL
E INTRODUCCIÓN A LA
EMPLEABILIDAD

Administración Hotelera y Gastronómica



La universidad
estatal
más grande
de regiones
uv.cl



+Info

Dado el gran crecimiento y las positivas proyecciones de la industria hotelera y gastronómica en Chile y el mundo, se requieren cada día más y mejores profesionales para liderar las empresas del sector. En este contexto, esta carrera busca formar profesionales de excelencia en la gestión de organizaciones de la industria de la hospitalidad.

La fuerte vinculación con el medio que caracteriza a nuestra Escuela, permite a sus estudiantes relacionarse directamente con empresas de turismo, hoteles y restaurantes, a través de actividades prácticas que consideran visitas a empresas y viajes de estudio. Contamos con profesoras y profesores de destacada trayectoria profesional y académica, que desarrollan una importante vinculación con empresas del sector, lo que nos permite garantizar las prácticas intermedias y profesionales de todas y todos nuestros estudiantes.

Nuestras/os tituladas/os son capaces de administrar, emprender y operar organizaciones hoteleras, gastronómicas y de servicio, alcanzando altos estándares de calidad.

NEM
10%

RKN
40%

LEC
20%

MAT M1
20%

CIE o HIS
10%

Ponderaciones
2025

CÓDIGO: 19086
TÍTULO: Administrador/a Hotelero/a y Gastronómico/a
GRADO: Licenciado/a en Administración Hotelera y Gastronómica
MENCIONES: Gestión de Empresas Hoteleras o Gestión de Empresas Gastronómicas