

			 Flexibilidad horaria: Tú eliges cuándo y en qué momento del día estudiar.
 Compatibilidad con tu trabajo: Adapta tus horarios de estudio según tu jornada laboral.		 Modalidad asincrónica: El contenido siempre está disponible para ti.	
ESTUDIA UNA CARRERA EN LA SEDE ONLINE SANTO TOMÁS			
		 Estudia desde cualquier lugar: Convierte cualquier espacio con internet en tu sala de estudio.	
 Acceso al material 24/7: Revisa los recursos y contenidos en tu plataforma, cuando lo necesites.			



Instituto Profesional Santo Tomás se obliga a otorgar servicios educacionales contratados en los términos indicados en el respectivo contrato.

Edición junio 2026. La información es referencial y puede variar.
Consulta la carrera y jornada en tu sede de interés o en www.tupuedes.cl



INSTITUTO PROFESIONAL SANTO TOMÁS
ACREDITADO NIVEL AVANZADO
GESTIÓN INSTITUCIONAL Y DOCENCIA DE PREGRADO



STRONG



CARRERA **SEDE ONLINE**
DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS
PLAN CONTINUIDAD DE ESTUDIOS
ÁREA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA



También se caracterizan por ser personas íntegras, capaces de colaborar en equipos de trabajo mediante la reflexión y el aprendizaje orientado a los objetivos establecidos. Poseen la capacidad de resolver problemas propios de su especialización, actuando siempre con un profundo compromiso ético hacia las personas, su equipo y el entorno.

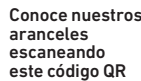
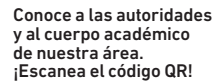
La carrera Dirección y Gestión de Empresas Gastronómicas del Instituto Profesional Santo Tomás está diseñada para que técnicos y trabajadores del rubro continúen sus estudios. El programa impulsa la progresión laboral al expandir el conocimiento hacia áreas estratégicas de la industria formando directores y gestores capaces de aportar un mayor valor al sector productivo.

Nuestros egresados descan por su capacidad para implementar propuestas integrales en la oferta de productos y servicios del sector. Abordan esta labor con una visión interdisciplinaria, estratégica y actualizada frente a los actuales desafíos de eficiencia y sustentabilidad que exige la industria. Este perfil se consolida mediante una clara orientación hacia la innovación, el emprendimiento y el trabajo colaborativo, manteniendo siempre un férreo compromiso ético en el desarrollo de proyectos sostenibles.

Asimismo, podrán desempeñarse en áreas de la administración gastronómica de diferentes empresas de alimentos y bebidas, asesorías gastronómicas y roles comerciales en empresas de productos y equipamientos gastronómicos.

Su campo laboral abarca hoteles, restaurantes, empresas de eventos, de catering aéreo, cadenas de alimentación industrial, consultoras gastronómicas, instituciones educativas, además de la industria minera.

También están capacitados para ejercer de forma independiente, brindando servicios profesionales especializados en diversos sectores vinculados a la industria gastronómica, así como también el desarrollo de nuevos productos y servicios del rubro gastronómico a través del emprendimiento.



- Administración de restaurantes, casinos y cafeterías.
- Coordinación de servicios de alimentación.
- Gestión de emprendimientos propios.
- Supervisión operativa en cadenas gastronómicas.
- Asesoría en gestión para pymes del rubro.

- Perfil Ocupacional de Chef Ejecutivo.
- Perfil Ocupacional de Administrador/a de Establecimientos Gastronómicos.

- Poseer título técnico de nivel superior en instituciones de educación superior en Gastronomía o similar al momento de la postulación.
- Título técnico de nivel superior con una antigüedad no mayor a 5 años a la fecha de la postulación.
- Si el título técnico de nivel superior es mayor a 5 años, deberá contar con experiencia laboral acreditada en el área Gastronómica en los últimos 3 años.
- Licencia de educación media (documento original emitido por el Ministerio de Educación, con número de registro).
- Certificado de título (documento original o fotocopia legalizada, con nota de titulación).
- Concentración de notas del título técnico (documento original o fotocopia legalizada).
- Fotografía cédula de identidad por ambos lados.

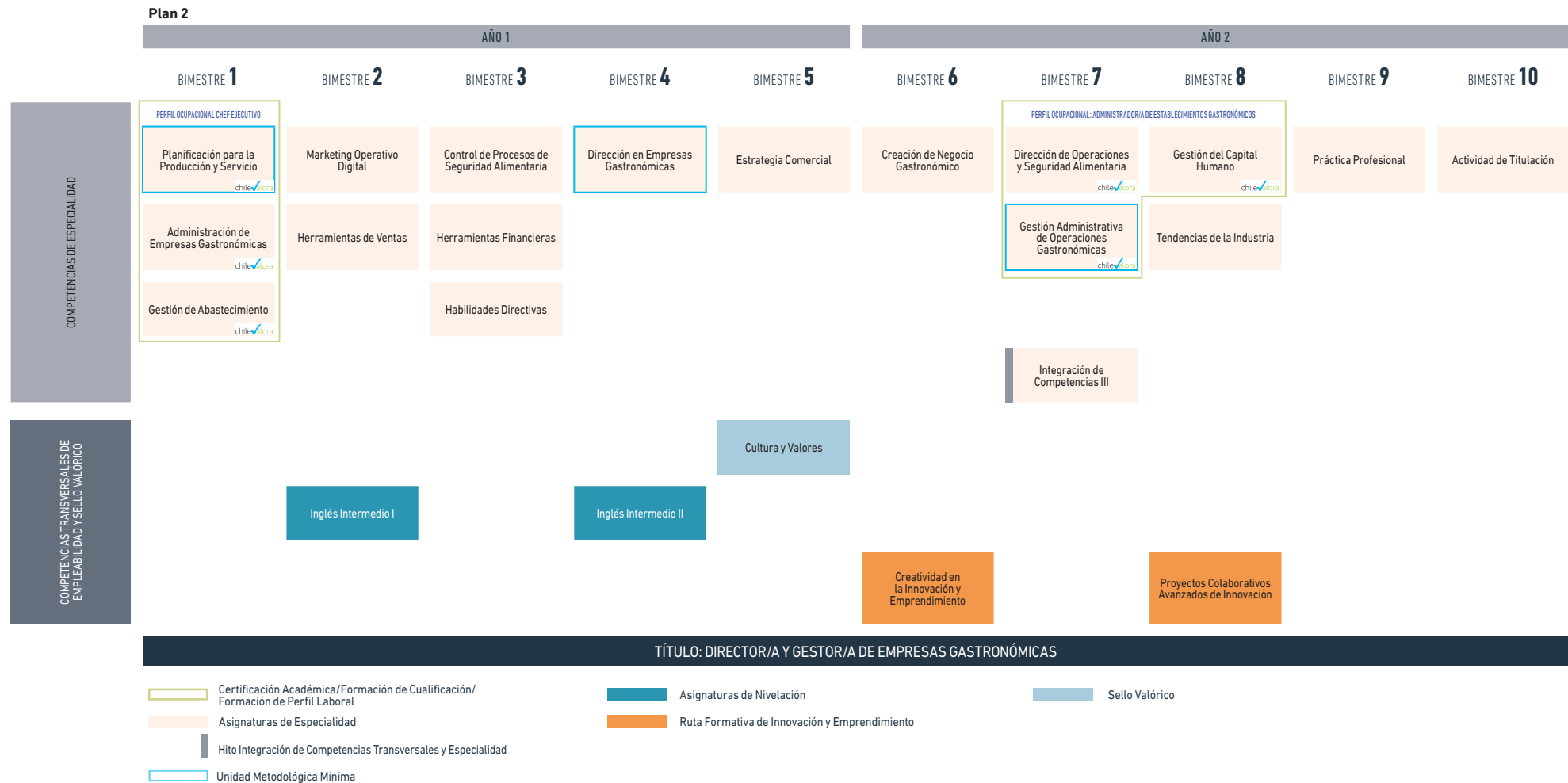
El Centro de Servicios Online es parte de los recursos con los que cuentan las y los alumnos de esta modalidad y que comprende:

- Plataforma de tutorías que brindan apoyo académico, administrativo, tecnológico y de orientación.
- Completo catálogo bibliográfico en línea.
- Campus Online, con infraestructura virtual de aulas y talleres.
- Sistema de apoyo a las y los estudiantes, con soporte socioemocional y actividades extraprogramáticas.

Título:
Director/a y Gestor/a de
Empresas Gastronómicas

Duración:
10 bimestres

Modalidad:
Online



Para obtener la certificación del perfil laboral de Chilevalora, se debe rendir un examen en la institución evaluadora correspondiente, el costo será asumido por las y los estudiantes.