LITORALPRESS

Fecha: 15-03-2026
Medio: El Mercurio de Valparaíso
Supl. : El Mercurio de Valparaiso
Tipo: Noticia general
Título: **Santo Tomás Viña del Mar: conoce la oferta académica 2026**

Pág. : 13
Cm2: 337,5
VPE: $ 811.627

Tiraje: 11.000
Lectoría: 33.000
Favorabilidad: No Definida

PUBLIRREPORTAJE

EDICIONES ESPECIALES

Santo Tomás Viña del Mar: conoce la oferta académica 2026

Ya sea para quienes entran por primera vez a la educación superior como para quienes quieran seguir perfeccionándose, Santo Tomás Viña del Mar -adscrita a gratuidad- ofrece con una serie de carreras que responden a las necesidades de la región de Valparaíso a través de su Centro de Formación Técnica (CFT) que tiene Acreditación de Excelencia y el Instituto Profesional (IP) que cuenta con Acreditación Avanzada.

A esto se le suma la Experiencia Tomasina, una ruta de servicios que acompaña desde antes de ingresar hasta después de titularse. Esto se traduce en orientación vocacional, asesorías para que las personas desarrollen sus habilidades, entrega de apoyo personalizado, programas de salud mental, nivelaciones y voluntariados, además de posibilidades de hacer intercambios internacionales.

> El Centro de Formación Técnica y el Instituto Profesional cuentan con carreras en las áreas de Ingeniería, Administración, Gastronomía y Turismo, Educación y Ciencias Sociales.

Entre la oferta académica de este 2026 destaca la de Técnico en Administración del CFT, que forma a personas que se pueden insertar rápidamente en empresas de distintos ámbitos o crear su propio emprendimiento. Es una carrera que se imparte de manera diurna y vespertina y cuenta con distintas certificaciones académicas. Los egresados y las egresadas pueden continuar sus estudios y articular con la Ingeniería en Administración de Empresas en el IP.

Otra de las carreras del plan de continuidad de estudios del Instituto Profesional es Ingeniería Logística, en jornada vespertina y cuyos egresados están formados para diseñar estrategias en la optimización de operaciones de abastecimiento con un enfoque de desarrollo sustentable. Tiene una duración de cuatro semestres y pueden insertarse en empresas de retail, aeropuertos, mineras o empresas de transporte.

GASTRONOMIA LOCAL

Para quienes sienten la vocación de ir en ayuda de las personas, el IP cuenta con la carrera de Servicio Social en jornada diurna y vespertina. Tiene una duración de ocho semestres donde sus alumnos y alumnas son formados con un marcado sello de comportamiento ético y de responsabilidad social. Su plan de estudios se focaliza en las Ciencias Sociales y el Trabajo Social, con contextos reales de resolución de problemas. Además, los y las estudiantes participan en actividades en terreno a través de proyectos de Vinculación con el Medio.

El Centro de Formación Técnica también ofrece la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, diferenciándose de otras instituciones ya que el foco está en resaltar la historia gastronómica nacional y productos locales. Tiene una duración de cinco semestres y se imparte en jornada diurna.

Los programas de acompañamiento a través del Centro de Aprendizaje entregan tutorías y ayudantías. Para quienes presentan necesidades educativas especiales existe el Programa de Mentoring Inclusivo, y a través de la Dirección de Asuntos Estudiantiles está el Programa de Bienestar y Salud Mental, que ofrece atención psicológica para quienes lo necesiten. ◆