



Santo Tomás Copiapó anuncia su proceso de admisión 2025 y lanza nueva carrera de técnico en gestión turística

Recientemente ha visitado Diario Chañarillo, Willie Carvajal Pérez, director de admisión Santo Tomás Copiapó para contar los detalles del proceso de admisión 2025 en la región.

A este respecto Carvajal señaló que

“quiero agradecer la invitación, saludar a todas y a todos a quienes llega esta entrevista, muchas gracias por este espacio. Tenemos hartas cosas por contar, se nos viene el proceso de admisión 2025 y también con novedades respecto de una nueva carrera”.

Santo Tomás Copiapó lleva más de 17 años en nuestra ciudad y han egresado cientos y cientos de estudiantes en distintas profesiones que hoy en día están ejerciendo incluso cargos importantes, tanto en la administración pública como también en las instituciones privadas. Con un acceso de gratuidad de más del 70% de sus estudiantes y también con un gran porcentaje en la tasa de mujeres como alumnas de las distintas carreras.

Con todos estos antecedentes, su director de admisión señala que:

“estamos muy cerca del proceso de admisión 2025, comienza ya el día 2 de octubre. Falta muy poquito, así que estamos ya con full preparación, adaptando ya el espacio de las matrículas, viendo las personas en capacitación, buscando la forma también de ampliar la difusión de nuestras



carreras y estamos muy contentos y motivados porque se nos dio un desafío que es muy bonito, muy importante en donde nosotros hacemos esta difusión de nuestras carreras y en particular tenemos una muy buena noticia hoy que es la apertura de una nueva carrera”.

Respecto de dicho proceso de admisión y matrícula, Carvajal señaló que

“parte el 2 de octubre y dura hasta marzo del año 2025. Pero ojo, que eso está sujeto a que queden cupos efectivamente, para que las personas puedan matricularse. No es que uno diga, me voy a matricular en marzo y aseguro y estoy tranquilo que va a haber cupo, hay carreras que tienen alta demanda en donde nosotros recomendamos no dejarlo para el final”.

Además, señaló Carvajal que

“nosotros recomendamos que puedan ir averiguando a través de nuestras redes sociales, nos pueden llamar o ir directamente a nuestra institución y nosotros podemos orientar no solo con el tema de cupo, modo de matrícula, requisito de matrícula, sino que también respecto a temas de postulación de beneficios, que también es un tema importante en cuanto a los requisitos que tú me planteabas”.

Entre estos requisitos, Carvajal adelantó que

“está la cédula de identidad o pasaporte, también la licencia de enseñanza media y la concentración de notas enseñanza media, que es el requisito directo para el ingreso a nuestras carreras y quiero recalcar que, en el caso de nuestras carreras de Copiapó, no tiene requisito de rendir o haber rendido la PAES, eso es súper importante de poder reforzar porque solo basta con haber egresado de cuarto medio”.

Agregó en esta línea que “en el caso de los alumnos que están terminando cuarto medio y que están todavía sin su docu-

mentación al momento de abrir nuestro proceso de admisión, ellos igualmente se pueden matricular, pueden ir y basta con que lleve un certificado de alumno regular que acredite que están terminando cuarto medio y de esa forma nosotros dejamos pendiente en su documentación y en su carpeta los documentos de la licencia y concentración de notas y de esa forma aseguran su cupo y aseguran también la matrícula”.

Lo anterior, según señaló Carvajal “debido que esto no es prematrícula, no es preinscripción, es directamente matricular y dejar su cupo listo para entrar en marzo ya a su nueva carrera”.

Las actuales carreras que se encuentra impartiendo Santo Tomás en Copiapó

“algunas son técnicas que duran 2 años y medio, incluyendo la práctica profesional y otras que duran 4 años, incluyendo la práctica que son de carácter profesional o que estas carreras en algunos casos son diurnas que se dictan durante el día y otras vespertinas que parten a las 19:00 horas de la tarde aproximadamente. Entre las carreras que tenemos esta gastronomía internacional y tradicional chilena, que es una carrera que es diurna y dura 2 años y medio. Tenemos preparados físico, también tenemos técnico en Administración en Recursos Humanos, técnico en Administración, logística, técnico en educación, especial técnico en educación parvularia primero y segundo básico técnico en enfermería, técnico en enfermería, mención terapias complementarias”, especificó Carvajal.

Añadió además que

“también tenemos ingeniería en Administración de empresas, psicopedagogía, servicio social que la tenemos tanto en el día como en la noche. También está técnico en diseño digital y publicitario, técnico de energía solar, técnico en minería y metalurgia, que es de las últimas carreras que hemos abierto y la nueva carrera que tenemos para este proceso 2025 y donde invitamos a que también la gente pueda interiorizarse. Es técnico en gestión turística, es la nueva carrera que estamos dictando y dura 2 años y medio, incluyendo la práctica profesional y es de carácter diurna”.

Sobre esta nueva carrera, indicó que

“justamente porque esto va de la mano, además de diversos instrumentos que son de instituciones públicas, el plan de Desarrollo Regional, por ejemplo, incluye la necesidad de formar profesionales y técnicos en el área del turismo, donde no hay carreras de ninguna otra institución en la región. Entonces por lo mismo, hemos apostado por esta nueva carrera esperando poder también aportar el desarrollo de este de esta área tan relevante para el desarrollo de nuestra región”.

“Tenemos apoyos y beneficios que tienen diversas líneas, por un lado, tenemos apoyos en términos financieros en cuanto a beneficios, hay que recordar que nuestra acreditación permite que nuestros estudiantes puedan acceder a gratuidad a becas y créditos del Estado, eso a través de la postulación del FUAS que el formulario único de acreditación socioeconómica y también tenemos becas internas que se postulan una vez que los estudiantes ingresen a clases en marzo o abril de cada año. Eso respecto a las líneas de beneficios económicos, que incluye también becas de alimentación y becas de descuento de arancel, becas, deportistas destacados en fin y por sobre todo, obviamente la gratuidad que más de un 70% de nuestros estudiantes tienen acceso a gratuidad hoy día”.