

TECNOLOGÍA UNIVERSITARIA

GASTRONOMÍA Y EMPRESAS ALIMENTICIAS

Título:

Tecnólogo Superior Universitario

Modalidad:

Presencial • Semipresencial • En línea

Duración:

2 años y medio

Área de conocimiento:

Servicio

Resolución:

RPC-SO-32-No.526-2023



PERFIL DEL EGRESADO

Capacitado para gestionar procesos administrativos y operativos en servicios de alimentos y bebidas, elaborar preparaciones gastronómicas nacionales e internacionales con equilibrio nutricional y altos estándares de calidad, y aplicar normativas de seguridad alimentaria.

Promueve la cultura gastronómica ecuatoriana mediante el uso de productos locales, desarrolla proyectos de investigación, diseña recetas innovadoras, y administra emprendimientos gastronómicos de forma responsable y sostenible, impulsando el desarrollo productivo y social.

TECNOLOGÍA UNIVERSITARIA

GASTRONOMÍA Y EMPRESAS ALIMENTICIAS

MALLA CURRICULAR

PLAN DE ESTUDIOS Y ASIGNATURAS

Periodo I	Periodo II	Periodo III
Principios y fundamentos de panadería I	Principios y fundamentos de pastelería II	Cocina internacional
Diseño y equipamiento de cocina	Técnica de bares y restaurantes	Cocina nutritiva y saludable
Gastronomía geográfica	Cocina nacional	Sommelier
Ofimática	Control de costos de A y B	Planeación y desarrollo de menús
Bases culinarias	Dietética y nutrición	Repostería y chocolatería
Sanitización y seguridad alimentaria	Procesamiento cárnico	Barismo
	TRABAJO COMUNITARIO	PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES
Periodo IV	Periodo V	
Administración de marketing y servicios	Administración de inventarios y bodegas	
Cocina de vanguardia y creativa	Administración gastroturística	
Conversación y elaboración de alimentos	Administración tributaria	
Gerencia de A y B	Innovación y desarrollo de productos para empresas gastronómicas	
Organización de eventos y servicios	Planes de negocios gastronómicos	
Proyectos de gestión gastronómica	Emprendimiento gastronómico	
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES		

- UNIDAD BÁSICA
- UNIDAD PROFESIONAL
- UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CAMPO LABORAL

- Empresas de catering.
- Áreas de alimentación en líneas aéreas y marítimas.
- Hoteles, hosterías, resorts y centros turísticos.
- Hospitales y centros de salud (áreas de alimentación y nutrición)
- Áreas de alimentación de industrias y empresas.
- Centros gastronómicos, emprendimientos propios.
- Proyectos sociales vinculados a la nutrición y salud alimentaria.

REQUISITOS DE INGRESO

- Cédula de Identidad
- Título o acta de bachiller
- Una fotografía en formato JPG
- Para el caso de estudiantes extranjeros el Título o Acta grado debe estar apostillada y reconocido por el Ministerio de Educación (Distrito de Educación)

SÍGUENOS EN:



www.ister.edu.ec

Matriz Sangolquí: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

