



**UTPL**

DECIDE SER **más**



**más**

**INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD EN  
EL ARTE CULINARIO**

Mantenemos convenio con 50 hoteles de alto prestigio en Latinoamérica para las prácticas preprofesionales de nuestros estudiantes.

# ESTUDIA GASTRONOMÍA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

**Contamos con un Hotel Escuela y laboratorios de vanguardia**

# DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

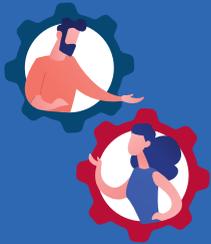
---

La carrera de Gastronomía de la UTPL, pionera en la región sur del Ecuador, forma a profesionales con capacidades científicas, técnicas y humanistas, que aporten al desarrollo social en los contextos del fortalecimiento de la institucionalidad democrática, la economía social y el hábitat sustentable.

Nuestro enfoque estratégico permitirá una correcta formación culinaria porque contamos con el único sistema de aprendizaje en el Ecuador de Hotel Escuela, en donde nuestros estudiantes, tratan con clientes y escenarios reales, desde los primeros ciclos; en este sentido, los profesionales asumen nuevos paradigmas en las formas de producir bienes, productos o servicios.

## PERFIL PROFESIONAL

---



- Obtendrás un alto perfil administrativo para el manejo de empresas de alimentos y bebidas.
- Generarás emprendimientos con potencial de internacionalización y fortalecimiento del patrimonio culinario del país.
- Adquirirás conocimientos y habilidades para ejecutar procesos culinarios, aplicando técnicas y métodos de transformación alimentaria.
- Utilizarás nuevas tecnologías para la gastronomía, y la adecuada combinación de alimentos saludables que aporten al mejoramiento de la salud y la calidad de vida de la población

## CAMPO OCUPACIONAL

---

- Administrador de diferentes tipos de establecimientos y cadenas gastronómicas.
- Gerente de alimentos y bebidas.
- Supervisor de catering empresarial.
- Administrador de comedores industriales.
- Gestor para el control de calidad de los alimentos.
- Desarrollador de emprendimientos en el área gastronómica.
- Chef ejecutivo y corporativo.



**MODALIDAD :**  
Presencial



**DURACIÓN:**  
4 años (8 ciclos)



**TÍTULO A OTORGAR:**  
Licenciado/a en  
Gastronomía

## MALLA CURRICULAR

### CICLO I

- Físico-química Alimentaria
- Fundamentos Matemáticos
- Servicios 1
- Técnicas Básicas de Cocina 1
- Seguridad Industrial y Salud Ocupacional
- Humanismo, Universidad y Cultura

### CICLO II

- Higiene Alimentaria
- Matemática Financiera
- Servicios 2
- Técnicas Básicas de Cocina 2
- Historia de la Gastronomía
- Antropología Básica

### CICLO III

- Contabilidad Básica
- Equipos e Instalaciones Industriales de Restauración
- Ciencias de la Nutrición
- Preparación de Alimentos 1 (Cocina Ecuatoriana 1)
- Bebidas Alcohólicas y no Alcohólicas (Mixología)
- Producción Culinaria

### CICLO IV

- Preparación de Alimentos 2 (Cocina Ecuatoriana 2)
- Panadería
- **Prácticum 1**
- Contabilidad de Costos Operativos
- Vinos (Enología)
- Patrimonio Alimentario Ecuatoriano

### CICLO V

- Fundamentos de la Administración
- Preparación de Alimentos 3 (Procesamiento Cárnico - Garde Manger)
- **Prácticum 2**
- Estadística Básica
- Marketing de Servicios
- **Itinerario I:** Comunicación Gastronómica
- **Itinerario II:** Panadería Avanzada

### CICLO VI

- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Preparación de Alimentos 4 (Cocinas del mundo Americana - Europea)
- Pastelería
- **Prácticum 3**
- Propuesta de Investigación
- **Itinerario I:** Tecnologías y Procesos Industriales en la Alimentación
- **Itinerario II:** Chocolatería I

### CICLO VII

- Derecho Tributario
- Gestión de Alimentos y Bebidas
- Preparación de Alimentos 5 (Cocinas del Mundo Asiática y Africana)
- **Prácticum 4.1:** Trabajo de Integración Curricular/Examen Complejo Emprendimiento
- **Itinerario I:** Tic 's Gastronómicos
- **Itinerario II:** Técnicas de Gelificación y Heladería

### CICLO VIII

- Gestión del Talento Humano
- Turismo Gastronómico
- Preparación de Alimentos 6 (Cocina Creativa)
- Catering, Banquetes y Diseño de Menús
- Ética y Moral
- **Prácticum 4.2:** Trabajo de Integración Curricular/Examen Complejo
- **Itinerario I:** Recursos e Innovación Gastronómica
- **Itinerario II:** Innovación a la Repostería

REVISA LA MALLA COMPLETA EN:

[utpl.edu.ec/carreras/gastronomia](http://utpl.edu.ec/carreras/gastronomia)

Escanea  
el código



**Nota:** como requisito de graduación, el estudiante debe demostrar suficiencia en el manejo de una segunda lengua en el nivel B1, tomando como referencia el Marco Común Europeo para lenguas



Inscríbete en:  
**utpl.edu.ec**

Para mayor información comunícate al: **1800 88 75 88**

 @utploficial    @utpl    @utpl    @utpl.ec