

# GASTRONOMÍA

RESOLUCIÓN: RFE-30-04-008-2020

**MATRÍCULAS ABIERTAS**

**INICIO DE CLASES: ABRIL 2022**



**JUEGA**  
EL RESTO DE TU VIDA

**50**  
AÑOS  
TRASCENDIENDO

**Título: Licenciado (a) en Gastronomía**

**Duración**

8 períodos académicos

**Modalidad**

Presencial

Sede Matriz - Quito

## Más información

### Admisiones Quito

✉ admisiones.grado@ute.edu.ec  
☎ (02) 2990 800 Ext. 2462, 2467, 2623, 2486  
📞 0984535750/ 0998594584  
0993302901/0984664591

## VENTAJAS UTE

- Contamos con 25 años de experiencia formando profesionales en el área de alimentos y bebidas.
- Contamos con talleres prácticos desde el primer nivel.
- Nuestros laboratorios de cocina tienen equipos de vanguardia.
- Somos ganadores de varios concursos gastronómicos a nivel estudiantil y profesional de carácter nacional e internacional, entre los que se destacan las Copas Universitarias en la que hemos obtenido, por 3 años consecutivos, el primer lugar.
- Puedes hacer prácticas preprofesionales en cadenas hoteleras como: NH

Collection, Wyndham, Hotel República, que te abrirán las puertas al mundo laboral en el país.

- Nuestros convenios internacionales te permitirán realizar prácticas preprofesionales en prestigiosos restaurantes como: Universidad Juiz de Fora (Brasil), Distrutar Barcelona (España), Hotel Mas De Torrent (España), San Mateo Hotel y Atrio Restaurante (España), Tknika (España), Escuela de Hostelería de Leioa, Da Buzzico (Italia), Universidad Veracruzana (México), Grupo Ixo (Bodegón Alejandro, TOPA Sukaldería, Mugaritz) (España), Universidad de Barcelona (España).

INSCRÍBETE EN:  
**ute.edu.ec**



FACULTAD  
CIENCIAS  
GASTRONÓMICAS  
Y TURISMO



### PRIMER PERÍODO ACADÉMICO

Lenguaje y escritura aplicada a la culinaria  
Matemática para la administración gastronómica  
Técnicas básicas de cocina I  
Fundamentos gastronómicos  
Higiene y sanidad alimentaria

### SEGUNDO PERÍODO ACADÉMICO

Investigación gastronómica I  
Contabilidad de A&B  
Estadística general  
Técnicas básicas de cocina II  
Técnicas de carnicería y charcutería  
Ciencia de los alimentos

### TERCER PERÍODO ACADÉMICO

Técnicas de gestión en compras y adquisiciones  
Técnicas de servicio  
Panadería  
Garde Manger  
Cultura gastronómica del Ecuador  
Nutrición y dietética

### CUARTO PERÍODO ACADÉMICO

Investigación de mercados gastronómicos  
Administración de A&B  
Servicio de bebidas  
Técnicas básicas de pastelería  
Cocina europea y asiática  
Diseño de menús

### QUINTO PERÍODO ACADÉMICO

Marketing gastronómico  
Costos de alimentos y bebidas  
Sumillería  
Pastelería clásica  
Cocina de Latinoamérica y El Caribe  
Gastronomía y sociedad I

### SEXTO PERÍODO ACADÉMICO

Emprendimientos gastronómicos  
Gestión financiera de A&B  
Operación de A&B  
Repostería  
Cocina regional Sierra y Galápagos  
Diseño y equipamiento de cocina

### SÉPTIMO PERÍODO ACADÉMICO

Legislación y gestión de talento humano de Empresas de alimentos y bebidas  
Dirección estratégica de empresas de A&B  
Ética profesional  
Chocolatería y confitería ecuatoriana  
Cocina regional Costa y Oriente  
Gastronomía aplicada a la industria de A&B

### OCTAVO PERÍODO ACADÉMICO

Software gastronómicos  
Planificación y ejecución de eventos gastronómicos  
Repostería creativa  
Cocina de vanguardia  
Seminario de integración