



# TECNOLOGÍA EN GESTIÓN CULINARIA



# Título: Tecnólogo/a Superior en Gestión Culinaria

N° DE RESOLUCIÓN  
RPC-SO-25-No.602-2021  
MODALIDAD: PRESENCIAL

## MALLA CURRICULAR

en **4** **semestres**

<b>P.A.O.1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bases y Técnicas Culinarias.</li><li>• Sanidad y Seguridad Alimentaria.</li><li>• Protocolo y Técnicas de Servicios de Restauración.</li><li>• Control de Alimentos y Bebidas.</li><li>• Tecnologías de la Información y de la Comunicación.</li><li>• Prácticas Preprofesionales I.</li></ul>	<b>P.A.O.3</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panadería y Pastelería.</li><li>• Carnicería y Charcutería.</li><li>• Catering y Eventos.</li><li>• Servicio al Cliente y Ventas.</li><li>• Ética Personal y Socioambiental.</li><li>• Prácticas Preprofesionales II.</li></ul>
<b>P.A.O.2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocina Ecuatoriana.</li><li>• Diseño y Equipamientos de Cocinas.</li><li>• Planificación de Menús.</li><li>• Servicio de Bares.</li><li>• Contextos e Interculturalidad.</li><li>• Vinculación con la Sociedad.</li></ul>	<b>P.A.O.4</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinas del Mundo.</li><li>• Marketing Gastronómico.</li><li>• Sostenibilidad Gastronómica.</li><li>• Innovación y Empredimientos Culinarios.</li><li>• Software Gastronómico.</li><li>• Integración Curricular.</li></ul>

## PERFIL DE EGRESO

- Ejecutar procesos de producción culinaria, incluyendo el manejo de costos e inventarios.
- Elaborar cartas y menús de acuerdo con los requerimientos y conocimientos de nutrición y seguridad alimentaria.
- Apoyar en la organización y gestión de eventos.
- Realizar procesos de supervisión y control al personal bajo su responsabilidad.
- Organizar las instalaciones del área de cocina y las aledañas para garantizar la calidad y seguridad acorde con las normativas durante los procesos de producción.
- Empezar o desarrollar su propio micro o pequeño negocio de alimentación, bebidas y restauración colectiva (catering, hospitales, bares institucionales y otros centros comunitarios), sostenibles, apoyando el desarrollo gastronómico para el fortalecimiento del turismo.
- Manejar softwares gastronómicos, alimentos y bebidas, acorde con la innovación tecnológica mundial.

## CAMPO LABORAL

- Empresas de catering, áreas de alimentación en líneas aéreas y marítimas.
- Restaurantes, bares.
- Hoteles, hosterías, resorts.
- Áreas de alimentación de hospitales y clínicas.
- Áreas de alimentación de industrias y empresas.
- Casinos, centros de convenciones.
- Centros gastronómicos.
- Emprendimientos propios o por cuenta ajena.

## MISIÓN

Formar profesionales integrales con conocimientos, habilidades, actitudes, valores y técnicas innovadoras, capaces de emprender, crear y liderar procesos de gestión culinaria mediante la investigación exploratoria y aplicada en el ámbito de la gastronomía, potenciando la alimentación saludable, los saberes ancestrales y el desarrollo sostenible e inclusivo del Ecuador.

## VISIÓN

Al 2026 la carrera de Gestión Culinaria, ofertada en red entre las sedes PUCE de Ambato, Esmeraldas, Ibarra, Manabí, Quito y Santo Domingo, será reconocida a nivel nacional por liderar, dentro de la educación tecnológica superior, la formación de profesionales de la gastronomía nacional e internacional con una activa participación dentro del sector de alimentos y bebidas y un claro compromiso con el ser humano, su entorno y el desarrollo del país.

# ÁMBITOS DE DESEMPEÑO

- El futuro Tecnólogo/a en Gestión Culinaria podrá realizar propuestas gastronómicas que hagan énfasis en la conservación y difusión del patrimonio alimentario del Ecuador, la sostenibilidad y promoción de productos tradicionales de la cultura gastronómica del país, integrando productos orgánicos y de buena calidad para garantizar la salud de los comensales, que los consuman a través de los diferentes tipos de preparaciones existentes, manteniendo las bases de la cultura y patrimonio nacional.
- Elaborar platillos nacionales y mundiales con sus respectivos ingredientes y utensilios de preparación, utilizando de manera correcta y profesional las diferentes técnicas de cocción que estos requieren, respetando los protocolos de higiene y seguridad en la manipulación de los alimentos.
- Garantizar en todos sus procesos y en toda la cadena de producción y de servicio, el cumplimiento de la normativa de calidad e inocuidad alimentaria, tanto internacional como nacional, para preservar la salud y el bienestar de los consumidores.
- Reflexionar sobre el impacto de su actuación social, política y ambiental.
- Discernir entre diversas alternativas antes de tomar decisiones y busca liderar, promover o participar en la creación de oportunidades de desarrollo, bienestar y movilidad social, así como en la conservación y uso sustentable de la naturaleza.
- Demostrar un compromiso con el bien común, la defensa de la dignidad humana y el cuidado de la casa común, motivados a participar en la transformación personal y social de manera transparente, fundamentada en sus creencias, principios y valores.

# REQUISITOS DE INGRESO

- Copia de cédula.
- Copia de papeleta de votación.
- Título de bachiller o acta de grado notarizada.

# CONVENIOS

- La Macaria.
- Chez Jerome Restaurante.
- Casa Joaquín Hotel Boutique.
- Los ceviches de la 10.
- Hotel Carlota.
- Hotel JW Marriott.
- Hotel Casa del Suizo.
- Hotel Wyndham Quito Airport.
- Hotel Casa Q.
- Hotel Dann Carlton Quito.
- Hotel Sheraton Quito.
- Hotel Tambo Real Quito.
- Hotel Oro Verde - Manta.
- Rancho San Francisco.



## ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTA TECNOLOGÍA EN LA PUCE?

- Prácticas profesionales/pasantías desde el primer semestre.
- Alto componente de gestión y emprendimiento.
- Formación basada en la práctica y la experimentación.
- Aulas talleres con equipos modernos y actualizados.
- Modalidad presencial, que integra un 25% de formación virtual, aprovechando los recursos tecnológicos disponibles y optimizando el tiempo de los estudiantes.
- Permeabilidad con las carreras de Gastronomía y de Hospitalidad.
- Rutas gastronómicas e intercambio académico y cultural entre sedes.
- Oportunidades de intercambios con la red AUSJAL.
- Cuerpo docente experimentado a nivel nacional e internacional.
- Oportunidad de generar servicios, oferta de vinculación y formación continua con la comunidad.
- Participación de eventos académicos, culturales y sociales en conjunto con todas las sedes.
- Experiencia de 75 años en la formación superior de la PUCE.
- Además de elaborar recetas de cocina nacional e internacional, podrán crear, manejar y sostener su propio modelo de negocio orientado a la cocina moderna.



<https://puceapex.puce.edu.ec/pucetec/>

MÁS INFORMACIÓN



### SEDE MATRIZ QUITO

Av. 12 de Octubre 1076 y Vicente Ramón Roca  
 (02) 2991720 (593) 98 116 1199  
 admisiones@puce.edu.ec

### SEDE ESMERALDAS

(06) 2721983 - 2721595  
 puce-tec@pucese.edu.ec  
promocion@pucese.edu.ec

### SEDE MANABÍ

(05) 3700750 Ext. 6014 (593) 99 948 2236  
 direcciondeestudiantes@pucesm.edu.ec  
jparreno@pucem.edu.ec

### SEDE SANTO DOMINGO

(593) 98 085 9079  
 comunicacion@pucesd.edu.ec  
destudiantes@pucesd.edu.ec

### SEDE IBARRA

(593-06) 2615 500 - 2615-631  
 (593) 099 236 2594  
 pucesitec@pucesi.edu.ec  
uci@pucesi.edu.ec

### SEDE AMBATO

032994840 Ext. 4201 (593) 98 206 3675  
 pucetecamb@pucesa.edu.ec  
dacurio@pucesa.edu.ec

Encuétranos en redes sociales.

