



PUCE

TEC
AMBATO

**OFERTA
ACADÉMICA**



MALLA CURRICULAR

CAMPO LABORAL

El técnico de Enfermería se puede desempeñar como miembro del equipo de salud, bajo la supervisión del personal de enfermería, en el Sistema de Salud Público y complementario, en sus diferentes niveles de atención, en el área hospitalaria y comunitaria; y en Instituciones privadas, incluyendo clínicas, centros y consultas médicas, laboratorios, casas de reposo y domicilios particulares.

PA.O.1

- Enfermería Básica I.
- Morfofisiología I.
- Bioquímica.
- Primeros Auxilios y Desastres.
- Educación y comunicación en salud.
- Informática Aplicada a la Salud.
- Jesucristo y la Persona Hoy.

PA.O.2

- Enfermería Básica II.
- Morfofisiología II.
- Enfermería Comunitaria I.
- Psicología General y Evolutiva.
- Farmacología Básica.
- Microbiología y Parasitología.
- Fundamentos de la Investigación.

PA.O.3

- Enfermería Materno Infantil y del Adolescente.
- Enfermería Comunitaria II.
- Epidemiología.
- Bioestadística.
- Ética Personal y Socioambiental.
- Prácticas Preprofesionales I.
- Servicio Comunitario.

PA.O.4

- Enfermería Clínica-Quirúrgica del Adulto y Adulto Mayor.
- Enfermería en Salud Mental.
- Nutrición Saludable.
- Deontología Profesional y Legislación.
- Administración de Servicios de Enfermería.
- Prácticas Preprofesionales II.
- Integración Curricular.



MALLA CURRICULAR

P.A.O.1

- Bases y Técnicas Culinarias.
- Sanidad y Seguridad Alimentaria.
- Protocolo y Técnicas de Servicios de Restauración.
- Control de Alimentos y Bebidas.
- Tecnologías de la Información y de la Comunicación.
- Prácticas Preprofesionales I.

P.A.O.2

- Cocina Ecuatoriana.
- Diseño y Equipamientos de Cocinas.
- Planificación de Menús.
- Servicio de Bares.
- Contextos e Interculturalidad.
- Vinculación con la Sociedad.

P.A.O.3

- Panadería y Pastelería.
- Carnicería y Charcutería.
- Catering y Eventos.
- Servicio al Cliente y Ventas.
- Ética Personal y Socioambiental.
- Prácticas Preprofesionales II.

P.A.O.4

- Cocinas del Mundo.
- Marketing Gastronómico.
- Sostenibilidad Gastronómica.
- Innovación y Empredimientos Culinarios.
- Software Gastronómico.
- Integración Curricular.

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.

Centros gastronómicos.

Emprendimientos propios o por cuenta ajena.

MALLA CURRICULAR



CAMPO LABORAL

El/la Tecnólogo/a Superior en Administración, podrá desempeñarse en las siguientes áreas:

- Planeación y Finanzas
- Producción y Comercialización
- Asesoría externa
- Supervisión en empresas del sector productivo comercial, financiero, de servicios y otros

P.A.O.1

- Matemática Aplicada
- Contabilidad General Básica
- Legislación Mercantil y Societaria
- Economía Popular y Solidaria
- Cooperativismo, Asociatividad y Gestión Comunitaria
- Conocimiento, palabra y cambio social

P.A.O.2

- Administración Tributaria
- Estadística Descriptiva
- Gestión del Talento Humano
- Habilidades Gerenciales
- Jesucristo y los aprendizajes vitales
- Servicio Comunitario

P.A.O.3

- Metodología para la Investigación y Acción Social
- Finanzas Empresariales
- Emprendimientos Productivos y Solidarios
- Comercio Local e Internacional
- Contextos, Ética socioambiental y profesional
- Prácticas Preprofesionales I
- Servicio Comunitario.

P.A.O.4

- Planificación Estratégica
- Gerencia de Proyectos
- Mercados Alternativos y Comercio Justo
- Gestión de Calidad, Seguridad y Ambiente
- Integración Curricular
- Prácticas Preprofesionales II



CAMPO LABORAL

Formación teórico-práctica para la ejecución íntegra de un proyecto de obra civil o vial, y podrá, bajo la supervisión de un responsable legal de obra, liderar procesos de construcción, con un alto nivel de conocimientos técnicos, basado en el cumplimiento de la normativa legal, que le permita ejecutar un trabajo de calidad, con seguridad y sostenibilidad, demostrando procesos y procedimientos productivos, eficientes y eficaces, respetuosos con los seres humanos y la naturaleza.

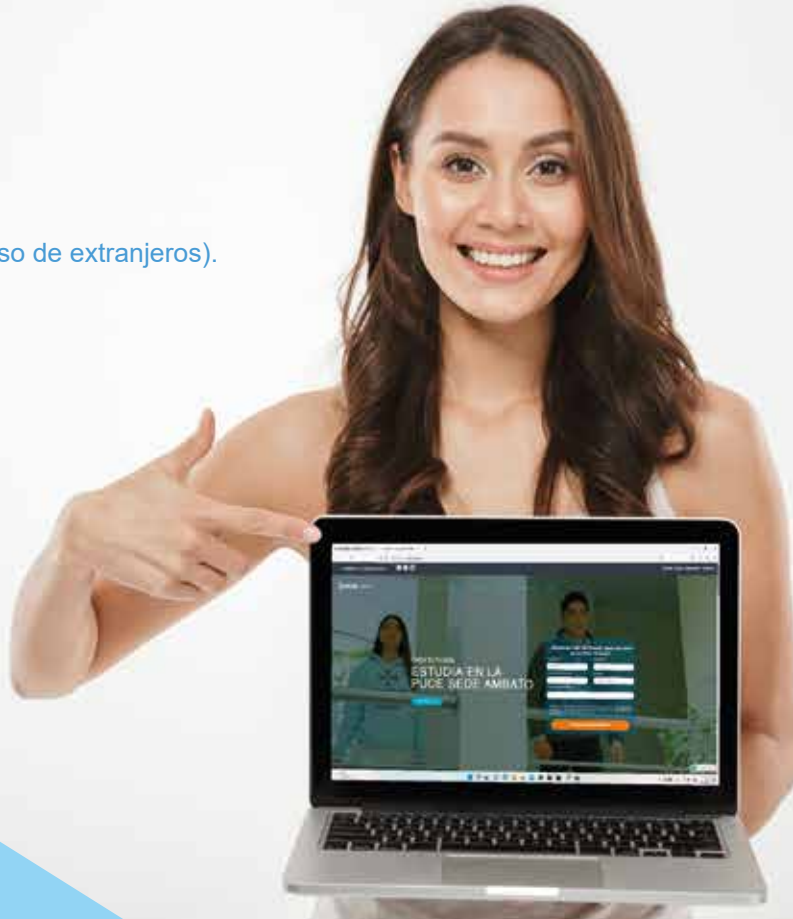
MALLA CURRICULAR

P.A.0.1	<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de la Construcción • Geotecnia • Dibujo Técnico y Geometría Aplicada • Seguridad Ocupacional • Topografía y Uso de Drones • Matemática y Física Aplicada • Conocimiento Palabra y Cambio Social
P.A.0.2	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas Digitales para la Construcción • Laboratorio de Construcción I • Costos de la Construcción • Manejo de Planos y Documentación de Obras • Mampostería y Envoltentes • Jesucristo y los Aprendizajes Vitales • Prácticas de Servicio Comunitario
P.A.0.3	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción de Obras Civiles y Viales • Laboratorio de Construcción II • Materiales de Construcción • Residencia de Obras • Contextos, Ética Socioambiental y Profesional • Prácticas Preprofesionales I • Integración Curricular I
P.A.0.4	<ul style="list-style-type: none"> • Estructuras para Obras Civiles y Viales • Emprendimiento y Gestión en la Construcción • Instalaciones Eléctricas y Domóticas • Instalaciones Hidrosanitarias

REQUISITOS DE INGRESO

- Cédula de Identidad o Pasaporte (en caso de extranjeros).
- Papeleta de Votación (si aplica)
- Título de Bachiller

Postula en línea
ESCANEA EL CÓDIGO QR



BECAS

- Beca de Inclusión: Para grupos vulnerables y de inclusión, del SNNA y otros.
- Beca de excelencia: Reconoce el esfuerzo y mérito del estudiante

Plan de pagos


Crédito Directo: Pago del valor de aranceles y matrícula en cuatro cuotas, con un recargo de 4,5% anual.


descuentos


El estudiante que realice un pago de contado (efectivo o tarjeta de crédito)

- 25% en el valor de matrícula
- 5% en el valor de aranceles

Mayor Información

 Manuelita Saénz Av
& Remigio Crespo.
Sector el Tropezón

 +593 (03) 2 994840
Ext. 4201 (PUCETEC)
Ext. 3102 (ADMISIONES)

 098 444 6701 - 098 330 1544
097 927 5623 - 099 516 1063



www.pucesa.edu.ec/pucetec