

Tecnología Superior Universitaria en

GASTRONOMÍA

Modalidad: Híbrida

Título de:

Tecnólogo/a Superior Universitario en Gastronomía

¿Por qué estudiar esta tecnología?

Formación Completa: Prepara para un sector dinámico y creativo.

Aprendizaje Práctico: Combina teoría culinaria con práctica en cocinas profesionales.

Prestigio PUCE: Reconocida por su excelencia académica.

Proyección Profesional: Posibilidades de continuar estudios o emprender en el mundo gastronómico.

¿Dónde puedo trabajar?

Podrás aplicar tus conocimientos en:

- Restaurantes
- Cocinas de Hoteles
- Cocinas de Hospitales
- Dark kitchens
- Emprendimientos de Alimentos y Bebidas
- Bares
- Catering y eventos





PLAN DE ESTUDIOS

1^{er} Período

- Comunicación Oral y Escrita
- Herramientas Digitales
- Herramientas Numéricas
- Bases y Técnicas Culinarias
- Sanidad y Seguridad Alimentaria
- Protocolo y Técnicas de Servicios de Restauración
- Control de Alimentos y Bebidas
- Segunda Lengua A1

2^{do} Período

- Bases de la composición culinaria
- Cocina Ecuatoriana
- Diseño y Equipamiento de Cocinas
- Planificación de Menús
- Servicio de Bares
- Carnicería
- Segunda Lengua A2

3^{er} Período

- Ecología Integral
- Catering y Eventos
- Servicio al Cliente y Ventas
- Sostenibilidad Gastronómica
- Pastelería
- Charcutería
- Conservación de Alimentos y Bebidas
- Softwares Gastronómicos
- Prácticas de Servicio Comunitario

4^{to} Período

- Jesucristo y Aprendizajes Vitales
- Cocinas del Mundo
- Innovación y Emprendimiento
- Panadería
- Habilidades y Competencias para el Mundo Laboral I
- Prácticas Laborales I
- Proyecto Integrador

5^{to} Período

- Ética e Interculturalidad
- Cocina Creativa
- Cocina Saludable
- Marketing Gastronómico
- Repostería
- Integración Curricular
- Habilidades y competencias para el mundo laboral II
- Prácticas Laborales II

Inversión

\$800
POR NIVEL

valor final sin costos ocultos

INCLUIDO EL IDIOMA INGLÉS Y DERECHOS DE GRADO

Difiere el valor de tu
colegiatura hasta
4 cuotas



#1 Empleabilidad