SUDAMERICANO

Prospecto Académico

Tecnología Superior
Gastronomía

RPC-SO-11-No.190-2023

5 semestres | 2 años y medio

PERFIL PROFESIONAL

El profesional Tecnólogo en Gastronomía planifica, coordina y participa en los procesos de producción en servicios de alimentos y bebidas, aplicando responsablemente técnicas culinarias con sistemas de calidad, cumpliendo normativas sanitarias, sus aptitudes le permiten estar en la capacidad de innovar en productos gastronómicos que impulsen el desarrollo regional.

CAMPO OCUPACIONAL

- Chef de partida
- Asesor gastronómico
- Asistente de innovación gastronómica
- Técnico en repostería fina
- Técnico en panadería artesanal y semi-industrial
- Técnico en emprendimientos gastronómicos y manejo de catering
- Jefe de barra en establecimientos de alimentos y bebidas
- Creativo del arte mukimono

HORARIOS DISPONIBLES

Diurno

Lunes a Viernes
08h00 - 13h20

Nocturno B

Sábados 08h00 a 19h00	Conexión virtual Lunes a Viernes 19h00 a 22h00

REQUISITOS

- Título de bachiller original o acta de grado original
  (En el caso de ser extranjero, presentar visa de estudios)
- Copia de cédula o pasaporte a color
- 3 fotos tamaño carné
- Depósito bancario de inscripción y matrícula

COSTO DE SEMESTRE

- **Inscripción:** $25 **Costo de semestre:** $987
- **Plan de contado:** $957

Elige tu opción de pago financiado:

- **Opción 1:** Matrícula $435 y 3 cuotas de $184 canceladas en los cinco últimos días de los meses de octubre, noviembre y diciembre
- **Opción 2:** Matrícula $315 y 4 cuotas de $173.39 canceladas en los cinco últimos días de los meses de octubre, noviembre, diciembre y enero

INSCRIPCIONES A PRIMER SEMESTRE
Desde el 22 de mayo al 23 de septiembre del 2023

MATRÍCULAS ORDINARIAS
Desde lunes 03 de julio hasta el sábado 23 de septiembre del 2024

Inicio de clases
Martes 10 de octubre del 2023

DEPÓSITO O TRANSFERENCIA

Banco de Loja Cta. Corriente Nro. 2901040939
Banco Pichincha Cta. Corriente Nro. 2100219428
Banco Guayaquil Cta. Corriente Nro. 21023795

Cuentas solo para transferencias
A nombre de Instituto Tecnológico Sudamericano
Banco de Loja Cta. Corriente Nro. 2901040939
Banco Pichincha Cta. Corriente Nro. 2100219428

Datos que solicita la entidad bancaria para transferencias
Beneficiario: INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR SUDAMERICANO
RUC: 1190082748001
Email: cuotaists@tecnologicosudamericano.edu.ec

Malla Curricular

Nivel 1.

- Seguridad e higiene
- Técnica culinaria I
- Repostería y chocolatería
- Antropología de alimentos
- Metodología de la investigación
- Inglés I

Seminario

Nivel 2.

- Técnica culinaria II
- Cocina patrimonial I
- Panadería
- Conservación de los alimentos
- Costos de producción y presupuesto
- Inglés II

Seminario

Nivel 3.

- Tecnología de alimentos
- Técnicas de servicio
- Cocina patrimonial II
- Cárnicos
- Cocina internacional
- Garde manger

Seminario

CIS: Inglés A2.1

Nivel 4.

- Cocina creativa
- Alta cocina
- Nutrición
- Organización para banquetes
- Emprendimiento
- Mixología

CIS: Inglés A2.2

Nivel 5.

- Etica Profecional y responsabilidad social
- Administración de alimentos y bebidas
- Barismo

Unidad Curricular:
Diseño y ejecución de proyectos

Uso obligatorio de uniforme
en talleres y laboratorios