

Tecnología Superior

Gastronomía

RPC-SO-11-No.190-2023



Modalidad:
Presencial

5 semestres / 2 años y medio



Perfil profesional

El Tecnólogo Superior en Gastronomía es un profesional que posee un conjunto de competencias que le permite planificar, coordinar así como participar en los procesos de producción en servicios de alimentos y bebidas utilizando buenas prácticas de manufacturación, aplicando esponsablemente técnicas culinarias que cumplen con las normativas sanitarias vigentes de calidad e higiene; combinando, adaptando y proponiendo nuevas tendencias gastronómicas con productos propios de la Zona 7 para impulsar el desarrollo regional y nacional del país.

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 - 19H00

Conexión virtual según horario

Lunes a Viernes
19h00 - 21h30

Requisitos

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

Malla curricular

Nivel 1.

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

Seminario

Nivel 3.

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

Seminario

CIS: Inglés A2.1

Nivel 5.

Ética Profesional y responsabilidad social
Administración de alimentos y bebidas
Barismo
Unidad Curricular:
Diseño y ejecución de proyectos

Nivel 2.

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

Seminario

Nivel 4.

Cocina creativa
Alta cocina
Nutrición
Organización para banquetes
Emprendimiento
Mixología

CIS: Inglés A2.2

Costo de semestre

- **Inscripción:** \$25
- **Costo de semestre:** \$987
- **Plan de contado:** si cancelas en efectivo obtienes un descuento de \$98 y sólo cancelas \$889
- **Plan financiado:** Matrícula \$435 y 3 cuotas de \$184 canceladas del 10 al 30 de los meses de octubre, noviembre y diciembre.
- **Nota:** Si pagas con tarjeta de crédito no hay descuento

Cuenta única para depósito o transferencia

• A nombre de Instituto Tecnológico Superior Sudamericano

Banco de Loja Cta. Corriente Nro. 2903571995

• Datos que solicita la entidad bancaria en caso de transferencias

Beneficiario: INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR SUDAMERICANO

RUC: 1190082748001

Email: cuotaists@tecnologicosudamericano.edu.ec

• Nota:

- Una vez realizado el depósito o transferencia, enviar el documento y datos al WhatsApp Nro. 095 928 6997

Fechas de inscripciones y matrículas

Para el semestre Noviembre 2024 - Marzo 2025 ya puedes inscribirte desde el lunes 20 de mayo del 2024

MATRÍCULAS ORDINARIAS: A primer semestre del lunes 03 de junio al sábado 19 de octubre del 2024

MATRÍCULAS EXTRAORDINARIAS: Del lunes 21 de octubre al viernes 01 de noviembre del 2024

MATRÍCULAS ESPECIALES: Del martes 05 de noviembre al sábado 09 de noviembre del 2024

INICIO DE CLASES: Martes 05 de noviembre del 2024

*Esta información es solo para estudiantes de ingreso a primer semestre