



TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO

PROSPECTO
ACADÉMICO

Octubre 2024 - Febrero 2025

CAMPUS LOJA



Infórmate de nuestros *Beneficios*

1.

Becas

Beca por mérito académico
Beca por excelencia académica
Beca familiar
Beca deportistas de élite
Beca socioeconómica
Becas por inclusión:
- Discapacidad, pueblos y nacionalidades del Ecuador



2.

Financiamiento

- Financiamiento directo
- Pagos con tarjeta crédito
- Crédito educativo a través de bancos y cooperativas



BENEFICIOS ISTS *para ti*

Horarios Flexibles

Que se adaptan a tu tiempo, trabajo, familia y viajes

Tú eliges estudiar una carrera **presencial o 100% online**

3.

Plan Diamante

Si pagas toda tu carrera de contado obtén el

20% de descuento
¡y ahórrate un semestre!

4.

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 responsablemente 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
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 y matrícula



Modalidad:
Presencial



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

Fechas de inscripciones y matrículas

Para el semestre Octubre 2024 - Febrero 2025 ya puedes inscribirte desde el lunes 22 de abril del 2024

MATRÍCULAS ORDINARIAS: Del lunes 02 al sábado 21 de septiembre del 2024

MATRÍCULAS EXTRAORDINARIAS: Del lunes 23 de septiembre al sábado 05 de octubre del 2024

MATRÍCULAS ESPECIALES: Del lunes 07 al sábado 12 de octubre del 2024

INICIO DE CLASES: Lunes 07 de octubre del 2024

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



¡Noticia importante!

Si estuviste estudiando en otro instituto o universidad **y deseas regresar a estudiar**, tienes **tres opciones** en el Tecnológico Sudamericano.

1. Homologación de contenidos de materia de cualquier instituto o universidad
2. Validación de conocimientos a través de un examen
3. Validación de tu experiencia laboral



← **Ingresa al código QR**

Escanea y conoce los procesos a seguir y requisitos para:

1. Homologación de contenidos de materia de cualquier instituto o universidad
2. Validación de conocimientos a través de un examen
3. Validación de tu experiencia laboral

Info Homologación

Decídate ahora, escanea el código QR y revisa la información.

¡TITÚLATE!
¡Cuenta con el Suda!

Cuentas para Depósito o Transferencia Campus Loja



Depósito bancario: (Ventanilla o cajero automático)
A nombre de Instituto Superior Tecnológico Sudamericano

Cuentas solo para transferencias
A nombre de Instituto Superior Tecnológico Sudamericano

Datos que solicita la entidad bancaria para transferencias

Beneficiario: INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SUDAMERICANO
RUC: 1191797325001
Email: cuotaists@tecnologicosudamericano.edu.ec

Nota:

Por seguridad se solicita al aspirante depositar su inscripción o matrícula a las cuentas indicadas, en contabilidad no se acepta pago en efectivo.

Requisitos de Matrícula

- 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

Nota: Para la modalidad ONLINE el título de bachiller o acta de grado notariado.



TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO

INFORMACIÓN:

CAMPUS LOJA

Dirección Miguel Riofrío 156-26 entre Sucre y Bolívar
096 801 5134 - 099 166 9942 - 098 524 4665
(07) 2587210

CAMPUS MACHALA

Dirección: Calle Páez entre Sucre y Olmedo
096 973 7507

OFICINAS DE INFORMACIÓN

Catacocha


Dirección: Domingo Celi y
Manuel Vivanco
097 967 1577

Yantzaza

Dirección: Armando Arias y
General Rumiñahui
095 980 1495

Asesor Online

 098 163 3522

 096 915 5923

Infórmate de nuestra
oferta académica aquí :



¡Cuenta con el Suda!

Encuétranos en:

 <https://www.tecnologicosudamericano.edu.ec>
 <https://www.soydelsudaonline.edu.ec>
 <https://www.soydelsuda.com>

    /@istsloja