



TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO

PROSPECTO
ACADÉMICO

MAYO - SEPTIEMBRE 2025

CAMPUS MACHALA

¡Crea tu futuro desde tu meta profesional!

500 BECAS

Directas con el Sudamericano

Matricúlate con beneficio de beca en las siguientes
fases exclusivas:

Primera fase desde el 25-11-2024 al 31-03-2025.

Segunda fase desde el 01-04 al 19-04-2025.



TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO

NUESTRA *Filosofía*

Misión

"Formar profesionales tecnológicos universitarios con calidad humana y académica; con principios y valores para cultivar pensamiento crítico, reflexivo, investigativo y de emprendimiento, que los oriente a comprender que la vida es la búsqueda de un permanente aprendizaje dentro de un mundo globalizado".

Visión

"Convertirnos en el mejor instituto tecnológico universitario del país, con alcance internacional a través de sus modalidades de estudio sustentadas en la calidad y pertinencia; para entregar a la sociedad profesionales íntegros, líderes en todos los campos, con espíritu emprendedor, practicando libertad de pensamiento y acción".

Valores

Estudio, Disciplina y Equidad.

Beneficios Institucionales

1.

Becas

Plan 500 Becas
Beca por mérito académico
Beca familiar
Beca deportistas de élite
Beca socioeconómica
Becas por inclusión:
- Discapacidad, pueblos y nacionalidades del Ecuador
(Consulta con tu asesor)



2.

Financiamiento

- Financiamiento directo:
Elige tu plan de pago: A, B o C
(Consulta con tu asesor)
- Realiza tus pagos con tarjeta de crédito.



**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.

5. Desde el día 1 que inicias clases estás cubierto por el Seguro contra accidentes

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 y coordinar, así como participar en los procesos de producción en servicios de alimentos y bebidas, utilizando buenas prácticas de manufactura. Aplica 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

🕒 Solo Sábados (Nocturno B)

Sábados
08h00 - 18H00

Conexión virtual
Lunes a Viernes
19h10 - 22h00

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.

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

Becas

FASES DE BECAS	FECHAS	% DE BECA FINANCIADO	% DE BECA AL CONTADO
Uno	Del 25-11-2024 al 31-03-2025	20%	25%
Dos	Del 01-04 al 19-04-2025	10%	15%
Tres	Del 21-04 al 03-05-2025	0%	10%

Fechas de inscripciones y matrículas

Semestre mayo - septiembre 2025 ya puedes inscribirte desde el 25 de noviembre del 2024

MATRÍCULAS ORDINARIAS: Desde el 25 de noviembre del 2024 hasta el 19 de abril del 2025.

MATRÍCULAS EXTRAORDINARIAS: Del lunes 21 de abril al sábado 03 de mayo del 2025.

MATRÍCULAS ESPECIALES: Del lunes 05 al 10 de mayo del 2025.

Revisa la tabla de becas para que asegures un importante porcentaje de beca.

INICIO DE CLASES: lunes 05 de mayo del 2025

Nota: Esta información es exclusiva para estudiantes de ingreso a primer semestre



iRetoma tus estudios!

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

1. Homologación de estudios de cualquier instituto o universidad
2. Validación de conocimientos a través de un examen.

Ademas tienes otra opción para estudiar mediante validación de tu experiencia laboral.

Ingresa al código QR



Info Homologación

¡Crea tu futuro desde tu meta profesional!
Decídete ahora, escanea el código QR y revisa la información.

¡TITÚLATE!

Recomienda un conocido

**Recibe un bono de
\$100 en efectivo**



REFIERE AQUÍ

¿Tienes amigos o familiares a los que puedas recomendar? ¡Da el siguiente paso!

¡El Programa de recomendados del Tecnológico Sudamericano es tu oportunidad para ganar dinero!

Conoce los **BENEFICIOS WOW** por ser parte de Suda

Descuentos y beneficios
con tu carnet estudiantil del ISTS



Farmacias Cuxibamba

Descuentos en todas sus
medicinas y productos



Óptica Erraez

Descuentos en oftalmoscopia,
toma de agudeza visual,
valoración de estructuras externas
al ojo, descuento en lentes de
lunas MRO, armazones metálicos,
armazones pasta y armazones de
acetato.

Cooperativa de transporte "Union Cariamanga"

15 % de descuento en
pasajes comprados en
oficina



Gama Óptica

Descuentos en oftalmoscopia,
toma de agudeza visual, afinación
de medidas, valoración de
estructuras externas del ojo y en
venta de Lentes completos.



Centro Psicoterapéutico "Aqua Ayuda"

Descuentos en consultas de
psicología clínica, educativa
y orientación



XFITTIME

Descuentos en membresía
diaria, membresía mensual y



¡Crea tu futuro desde tu nueva profesión!

Para el bienestar futuro de nuestros estudiantes,
estamos gestionando más beneficios.

CAMPUS MACHALA CUENTA ÚNICA PARA DEPÓSITO O TRANSFERENCIA

A nombre de Instituto Tecnológico Superior Sudamericano

Banco de Loja, Cta corriente Nro. 2904670081

Datos que solicita la entidad bancaria en caso de transferencias

Beneficiario: Instituto Superior Tecnológico Sudamericano

RUC: 1191797325001

Email: cuotaists@tecnologicosudamericano.edu.ec

Nota:

- Por su seguridad se solicita al aspirante depositar o transferir su inscripción o matrícula a la cuenta indicada.
- Una vez realizado el depósito o transferencia, enviar el documento y datos al WhatsApp de su asesor académico.

Requisitos de matrícula para todas las carreras

- Título de bachiller 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 (Obligatorio)
- Depósito bancario de inscripción o matrícula

Nota:

1. Para estudiantes que estén cursando el tercer año de bachillerato, para matricularse pueden presentar el certificado del colegio de estar cursando el último año de estudios. Para legalizar su acta de grado o título de bachiller dispone de 60 días luego de iniciado el semestre en el instituto.

2. Para la modalidad ONLINE el título de bachiller o acta de grado notariado. (Obligatorio)



INFORMACIÓN:

CAMPUS MACHALA

Dirección: Calle Páez entre Sucre y Olmedo
096 973 7507

**Infórmate sobre nuestra oferta
académica aquí con un asesor**



¡Crea tu futuro desde tu meta profesional!

Encuétranos en:

 <https://www.tecnologicosudamericano.edu.ec>

    /@istsloja