



# TECNOLOGÍA EN GESTIÓN CULINARIA



# Título: Tecnólogo/a Superior en Gestión Culinaria

N° DE RESOLUCIÓN  
RPC-SO-25-No.602-2021  
MODALIDAD: PRESENCIAL

## MALLA CURRICULAR

en **4 SEMESTRES**

|                |  |                |   |
|----------------|--|----------------|---|
| <b>P.A.O.1</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Bases y Técnicas Culinarias.</li><li>• Sanidad y Seguridad Alimentaria.</li><li>• Protocolo y Técnicas de Servicios de Restauración.</li><li>• Control de Alimentos y Bebidas.</li><li>• Tecnologías de la Información y de la Comunicación.</li><li>• Prácticas Preprofesionales I.</li></ul> | <b>P.A.O.3</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Panadería y Pastelería.</li><li>• Carnicería y Charcutería.</li><li>• Catering y Eventos.</li><li>• Servicio al Cliente y Ventas.</li><li>• Ética Personal y Socioambiental.</li><li>• Prácticas Preprofesionales II.</li></ul> |
| <b>P.A.O.2</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cocina Ecuatoriana.</li><li>• Diseño y Equipamientos de Cocinas.</li><li>• Planificación de Menús.</li><li>• Servicio de Bares.</li><li>• Contextos e Interculturalidad.</li><li>• Vinculación con la Sociedad.</li></ul>  | <b>P.A.O.4</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinas del Mundo.</li><li>• Marketing Gastronómico.</li><li>• Sostenibilidad Gastronómica.</li><li>• Innovación y Empredimientos Culinarios.</li><li>• Software Gastronómico.</li><li>• Integración Curricular.</li></ul>      |

## PERFIL DE EGRESO

- Ejecutar procesos de producción culinaria, incluyendo el manejo de costos e inventarios.
- Elaborar cartas y menús de acuerdo con los requerimientos y conocimientos de nutrición y seguridad alimentaria.
- Apoyar en la organización y gestión de eventos.
- Realizar procesos de supervisión y control al personal bajo su responsabilidad.
- Organizar las instalaciones del área de cocina y las aledañas para garantizar la calidad y seguridad acorde con las normativas durante los procesos de producción.
- Empezar o desarrollar su propio micro o pequeño negocio de alimentación, bebidas y restauración colectiva (catering, hospitales, bares institucionales y otros centros comunitarios), sostenibles, apoyando el desarrollo gastronómico para el fortalecimiento del turismo.
- Manejar softwares gastronómicos, alimentos y bebidas, acorde con la innovación tecnológica mundial.

## CAMPO LABORAL

- Empresas de catering, áreas de alimentación en líneas aéreas y marítimas.
- Restaurantes, bares.
- Hoteles, hosterías, resorts.
- Áreas de alimentación de hospitales y clínicas.
- Áreas de alimentación de industrias y empresas.
- Casinos, centros de convenciones.
- Centros gastronómicos.
- Emprendimientos propios o por cuenta ajena.

## PLAN DE PAGOS

- **DESCUENTOS ESPECIALES:**
  - Aprovecha nuestros descuentos especiales por LANZAMIENTO E INSCRIPCIÓN EN GRUPO
- **PLAN DE PAGOS:**
  - Pago hasta 3 cuotas, con una entrada mínima de 250 USD.
- **BECAS:**
  - Beca Discapacidad
  - Beca de Excelencia Académica

## HORARIOS FLEXIBLES

## INVERSIÓN: 700 USD

# ÁMBITOS DE DESEMPEÑO

- El futuro Tecnólogo/a en Gestión Culinaria podrá realizar propuestas gastronómicas que hagan énfasis en la conservación y difusión del patrimonio alimentario del Ecuador, la sostenibilidad y promoción de productos tradicionales de la cultura gastronómica del país, integrando productos orgánicos y de buena calidad para garantizar la salud de los comensales, que los consuman a través de los diferentes tipos de preparaciones existentes, manteniendo las bases de la cultura y patrimonio nacional.
- Elaborar platillos nacionales y mundiales con sus respectivos ingredientes y utensilios de preparación, utilizando de manera correcta y profesional las diferentes técnicas de cocción que estos requieren, respetando los protocolos de higiene y seguridad en la manipulación de los alimentos.
- Garantizar en todos sus procesos y en toda la cadena de producción y de servicio, el cumplimiento de la normativa de calidad e inocuidad alimentaria, tanto internacional como nacional, para preservar la salud y el bienestar de los consumidores.
- Reflexionar sobre el impacto de su actuación social, política y ambiental.
- Discernir entre diversas alternativas antes de tomar decisiones y busca liderar, promover o participar en la creación de oportunidades de desarrollo, bienestar y movilidad social, así como en la conservación y uso sustentable de la naturaleza.
- Demostrar un compromiso con el bien común, la defensa de la dignidad humana y el cuidado de la casa común, motivados a participar en la transformación personal y social de manera transparente, fundamentada en sus creencias, principios y valores.

# REQUISITOS DE INGRESO

- Copia de cédula.
- Copia de papeleta de votación.
- Título de bachiller o acta de grado notarizada.

## CONVENIOS

- La Macaria.
  - Chez Jerome Restaurante.
  - Casa Joaquín Hotel Boutique.
  - Los ceviches de la 10.
  - Hotel Carlota.
  - Hotel JW Marriott.
  - Hotel Casa del Suizo.
  - Hotel Wyndham Quito Airport.
  - Hotel Casa Q.
  - Hotel Dann Carlton Quito.
  - Hotel Sheraton Quito.
  - Hotel Tambo Real Quito.
  - Hotel Oro Verde - Manta.
  - Rancho San Francisco.
- 
- Posibilidad de homologación y validación de estudios previos.
  - Continuidad (permeabilidad) a carreras de Grado (Licenciaturas - Ingenierías).



## ¿POR QUÉ ESTUDIAR UNA TECNOLOGÍA EN LA PUCE?

- Prácticas profesionales/pasantías desde el primer semestre.
- Alto componente de gestión y emprendimiento.
- Formación basada en la práctica y la experimentación.
- Aulas talleres con equipos modernos y actualizados.
- Modalidad presencial, que integra un 25% de formación virtual, aprovechando los recursos tecnológicos disponibles y optimizando el tiempo de los estudiantes.
- Permeabilidad con las carreras de Gastronomía y de Hospitalidad.
- Rutas gastronómicas e intercambio académico y cultural entre sedes.
- Oportunidades de intercambios con la red AUSJAL.
- Cuerpo docente experimentado a nivel nacional e internacional.
- Oportunidad de generar servicios, oferta de vinculación y formación continua con la comunidad.
- Participación de eventos académicos, culturales y sociales en conjunto con todas las sedes.
- Experiencia de 75 años en la formación superior de la PUCE.
- Además de elaborar recetas de cocina nacional e internacional, podrán crear, manejar y sostener su propio modelo de negocio orientado a la cocina moderna.



## MÁS INFORMACIÓN



### SEDE MATRIZ QUITO

📍 Av. 12 de Octubre 1076 y Vicente Ramón Roca  
☎️ (02) 2991720 📞 (593) 98 116 1199  
✉️ admisiones@puce.edu.ec  
kmendoza224@puce.edu.ec

### SEDE ESMERALDAS

☎️ (06) 2721983 - 2721595  
✉️ info@pucese.edu.ec  
merida.ortiz@pucese.edu.ec

### SEDE MANABÍ

☎️ (05) 3700750 Ext. 6014 📞 (593) 99 948 2236  
✉️ info@pucem.edu.ec

### SEDE SANTO DOMINGO

📞 (593) 98 085 9079  
✉️ mugandop@pucesd.edu.ec

### SEDE IBARRA

☎️ (06) 2615 500 - 2615-631  
📞 (593) 99 236 2594  
✉️ uci@pucesi.edu.ec  
pucesitec@pucesi.edu.ec

### SEDE AMBATO

☎️ 032994840 Ext. 4201 📞 (593) 98 206 3675  
✉️ pucetecamb@pucesa.edu.ec  
dacurio@pucesa.edu.ec

Encuétranos en redes sociales.

