





Por qué
estudiar
en la
PUCE-I



48 AÑOS FORMANDO
LÍDERES CON VISIÓN DE
FUTURO



FORMACIÓN INTEGRAL
DESDE EL HUMANISMO DE
CRISTO



AMBIENTE FAMILIAR Y
TRATO PERSONALIZADO



CAMPUS AMPLIO,
DINÁMICO Y ACOGEDOR



SERVICIOS DE BIENESTAR
UNIVERSITARIO ABIERTOS
PARA TODA LA COMUNIDAD
UNIVERSITARIA



LA PUCE-I SE REIMAGINA
INGENIA EL FUTURO



CAMINA HACIA LA
INTERNACIONALIZACIÓN
DEL CURRÍCULO



INNOVACIÓN,
CREATIVIDAD Y
EMPRESARIADO

*¡ Apoyamos tu **crecimiento**
personal y profesional !*

PLAN DE ESTUDIOS

	Horas asignatura por periodo
PRIMER PERIODO	
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	80
HISTORIA Y FILOSOFÍA DE LA GASTRONOMÍA	120
TÉCNICAS DE GESTIÓN EN COMPRAS Y ADQUISICIONES	80
COCINA BÁSICA	200
ARTE Y CIENCIA EN LA COCINA	80
COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	80
MATEMÁTICA BÁSICA	80
SEGUNDO PERIODO	
CONTABILIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	120
CONTEXTOS E INTERCULTURALIDAD	80
PRODUCCIÓN CULINARIA	200
FUNDAMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN	80
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LA COMUNICACIÓN (TIC)	80
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	160
TERCER PERIODO	
SANIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	80
COCINA EUROPEA Y ASIÁTICA	200
JESUCRISTO Y LA PERSONA DE HOY	120
LECTURA Y ESCRITURA ACADÉMICA	120
TÉCNICAS DE SERVICIO	120
DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINAS	80
CUARTO PERIODO	
COCINA LATINOAMERICANA	200
GESTIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	80
PANADERÍA	160
ÉTICA PERSONAL Y SOCIOAMBIENTAL	120
CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	80
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I	80
QUINTO PERIODO	
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	80
COCINA ECUATORIANA	200
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	200
GESTIÓN DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	80
PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS	80
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II	80

	Horas asignatura por periodo
SEXTO PERIODO	
COCINA PATRIMONIAL	200
TÉCNICAS DE CHARCUTERÍA Y CÁRNICOS	120
GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA GASTRONÓMICA	80
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	120
PATRIMONIO INMATERIAL DEL ECUADOR	80
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES III	80
PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO I	40
SÉPTIMO PERIODO	
DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	120
MIXOLOGÍA	80
MARKETING GASTRONÓMICO	80
GESTIÓN DE CALIDAD DE LOS SISTEMAS GASTRONÓMICOS	80
COCINA MODERNISTA Y DE VANGUARDIA	200
INVESTIGACIÓN CULINARIA PATRIMONIAL	80
PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO II	80
OCTAVO PERIODO	
PLANIFICACIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS	120
REALIDAD NACIONAL GASTRONÓMICA	80
DEONTOLOGÍA PROFESIONAL Y LEGISLACIÓN	120
INTEGRACIÓN CURRICULAR	240
DIRECCIÓN ESTRATÉGICA CULINARIA	160

* **Requisito de graduación:** Certificar el nivel B1 de de una segunda lengua antes de matricularse en el último periodo académico de la carrera

CAMPO OCUPACIONAL

Los escenarios y espacios laborales donde el profesional de la gastronomía realizará sus funciones comprenden los establecimientos de alimentos y bebidas públicos y privados como:

- 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.
- Consultor/asesor de empresas gastronómicas.
- Empresas, investigación/docencia y emprendimientos propios.



8

periodos
académicos

Para quienes ven
en el turismo una luz por encender

Escanea el Código QR
para más información



PERFIL PROFESIONAL

- El licenciado en Gastronomía de la PUCE – SI, estará en capacidad de aplicar conocimientos de las ciencias básicas y bases de la gastronomía, manejar normas de manipulación e higiene de alimentos, así como también equipos y utensilios de cocina, desarrollar informes de producción, estandarización y rendimiento en el ámbito gastronómico, planificar y gestionar los sistemas de la producción culinaria, aplicando métodos y técnicas de cocina de manera correcta, tomando en cuenta las tendencias vanguardistas gastronómicas y los aspectos culturales antropológicos de las cocinas patrimoniales del Ecuador.

Resolución CES: RPC-SO-30-No.484-2019 del 4/09/2019
Código de Carrera CES: 1027-651013B01-P-1001

ENCUÉNTRANOS EN REDES SOCIALES



Puce.sede.Ibarra



pucesedeibarra



@puce_sedeibarra

Web Site: www.pucesi.edu.ec



Av. Jorge Guzmán Rueda y
Av. Aurelio Espinosa Pólit. Cdla "La Victoria"



(593) 06 2994700



uci@pucesi.edu.ec
Postal Code: 100112
