





GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA  
GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA  
GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA  
GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA  
GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA  
GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA GASTRONOMÍA

# ARTES CULINARIAS



 Instituto Superior Intec  Instituto Superior Intec  @intec.ec  @intec.ec

[www.intec.edu.ec](http://www.intec.edu.ec)

**intēc**

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE  
TÉCNICAS EMPRESARIALES Y DEL CONOCIMIENTO

# ¿POR QUÉ INTEC?

- Contamos con docentes de **amplia experiencia** profesional.
- Tenemos convenios con las empresas más grandes del país, donde podrás hacer tus **prácticas preprofesionales** y porque no, ser parte de ellos.
- Te enseñaremos a ser tu propio jefe e **iniciar tu propio negocio**.
- Somos una comunidad donde **premiamos tus ideas** y junto a ti las hacemos realidad.
- Te ofrecemos clases con profesores de Ecuador y del exterior, empleando casos que te hacen **aprender desde la práctica**.



**¡EL VALOR DE INTENTAR COSAS NUEVAS!**



# ARTES CULINARIAS

La carrera de **Artes Culinarias** es un programa de **tercer nivel**, asistido por docentes ecuatorianos y extranjeros de amplia trayectoria en universidades nacionales e internacionales que serán tus mentores, este programa tiene una **duración de cuatro periodos académicos**.

La carrera presenta una malla que se alinea perfectamente al perfil profesional que demandan las empresas y la profesión, potenciadas a través de laboratorios, análisis de casos, resolución de problemas reales que permiten ir de los conceptos a la práctica.

¡Esto lo aplicarás en tu profesión todos los días!



# PERFIL PROFESIONAL

El egresado de Artes Culinarias es un profesional altamente capacitado para diseñar, implementar y mantener una oferta gastronómica de alta calidad y complejidad:

- **Conocimientos técnicos:** poseerá un amplio conocimiento técnico en áreas de los alimentos y bebidas.
- **Resolución de problemas:** es capaz de analizar situaciones complejas y plantear soluciones innovadoras y creativas, en el campo de las artes culinarias aplicando técnicas de pensamiento crítico y creativo.
- **Trabajo en equipo:** es capaz de trabajar en equipo, colaborando con otros profesionales en el diseño e implementación de soluciones gastronómicas.
- **Comunicación efectiva:** es capaz de comunicar de manera clara y efectiva con los miembros de su equipo y con los clientes, presentando informes y soluciones en forma oral y escrita.
- **Ética profesional:** El estudiante posee una sólida formación en ética profesional, siendo capaz de tomar decisiones éticas.

# CAMPO LABORAL

- Administrar restaurantes o empresas de catering
- Asistente de la elaboración de proyectos gastronómicos
- Emprendedor de negocios propios
- Facilitador en centros que brindan servicios de capacitación y formación

# MALLA CURRICULAR

Duración de dos años: Cuatro periodos académicos de diez y seis semanas cada uno.

## PRIMER PERIODO

Conocimientos que te conectan con todas las profesiones:

- Lenguaje y comunicación
- Contabilidad general I
- Matemática aplicada
- Metodología de la investigación
- Administración general
- Pensamiento crítico

## SEGUNDO PERIODO

Herramientas para la vida profesional:

- Principios y fundamentos de panadería y pastelería
- Técnicas de servicios, etiqueta y protocolo  
Organización de eventos gastronómicos (Catering)
- Técnicas de conservación de alimentos
- Técnicas y bases culinarias
- Manipulación higiénica y seguridad industrial
- Nutrición aplicada
- Ética profesional

## TERCER PERIODO

Especialización técnica en Artes Culinarias:

- Procesamiento de proteínas (Carnicería y charcutería)
- Contabilidad de costos
- Cocina nacional
- Cocina ancestral de américa
- Ciencia de los alimentos
- Cocina ecuatoriana creativa

## CUARTO PERIODO

Especialización que marca la diferencia:

- Cocina internacional
- Servicio de bebidas (Coctelería, enología y maridaje)
- Titulación
- Fundamentos y cultura del vino y bebidas espirituosas
- Cocina creativa de autor
- Emprendimiento
- Química culinaria

# REQUISITOS DE INGRESO



**01**

Título de bachiller debidamente reconocido por el Ministerio de Educación del Ecuador.

**02**

Cédula o pasaporte.

**03**

Presentar ficha de ingreso con formato institucional Intec.

## MODALIDAD



PRESENCIAL

# INVERSIÓN

## DESCRIPCIÓN

## PRESENCIAL



|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Matrícula         | \$100,00  |
| Inscripción       | Gratis    |
| Periodo Académico | \$1000,00 |

**Contáctanos para más información de descuentos y becas:** 098 376 0020

## OPCIONES DE PAGO

### EFFECTIVO

Depósitos.  
Transferencias bancarias.

### TRAJETA DE CRÉDITO O DÉBITO

Botón de pago en línea en [www.intec.edu.ec](http://www.intec.edu.ec) o de manera presencial en nuestras oficinas a nivel nacional.

Matriz: Jerónimo Carrión 13-43 y Juan Murillo, esquina. Quito.  
Campus CAS: Isla Santa Fé N43-168 y Río Coca | Edificio CAS - INTEC



# ENCUÉTRANOS

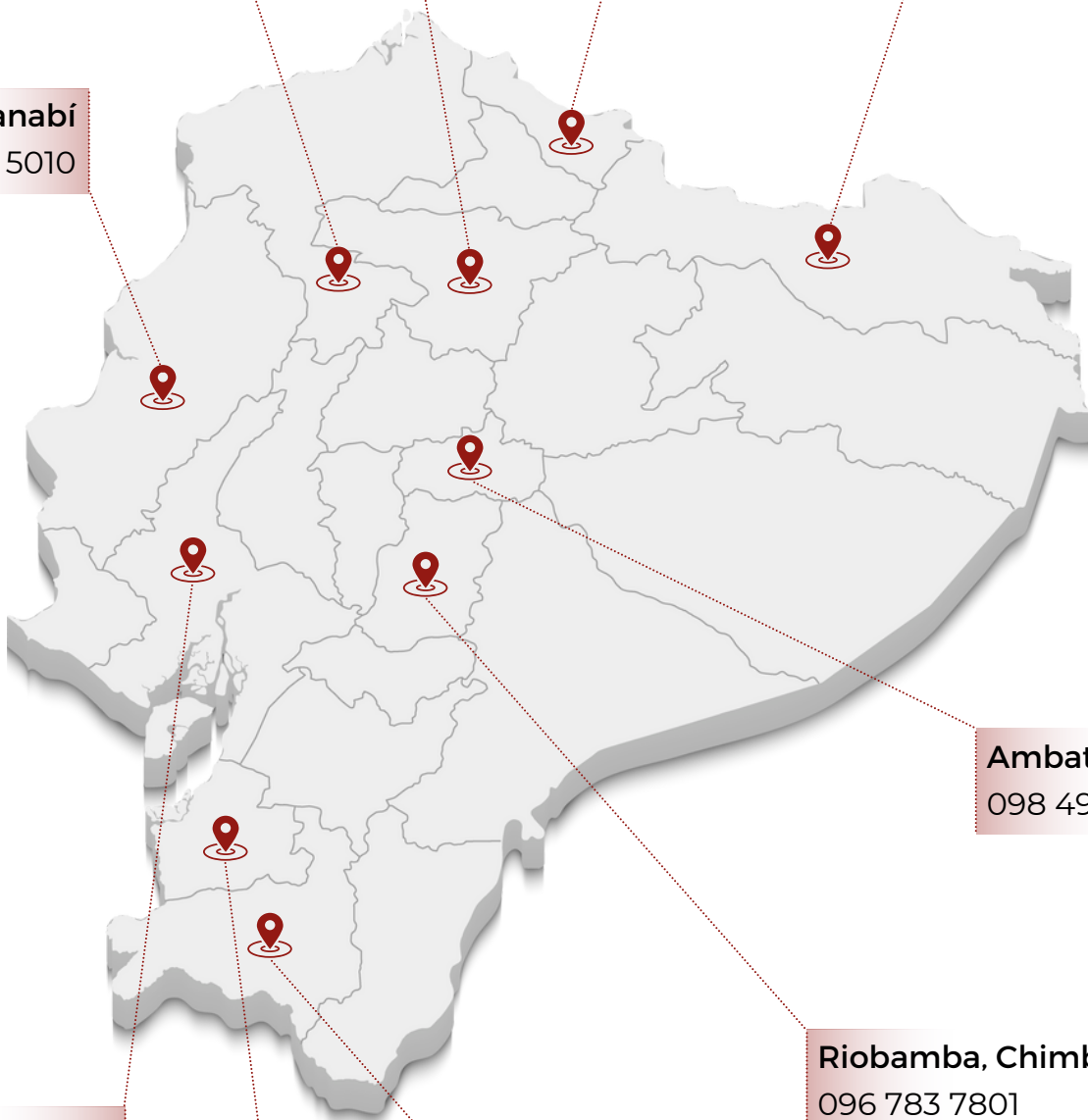
**Quito, Pichincha**  
098 425 0248

**Túlcan, Carchi**  
095 916 5579

**Santo Domingo de los  
Tsáchilas, Santo Domingo**  
099 398 5696

**Lago Agrio, Napo**  
099 776 5084

**Manta, Manabí**  
099 003 5010



**Ambato, Tungurahua**  
098 490 4366

**Riobamba, Chimborazo**  
096 783 7801

**Guayaquil, Guayas**  
098 720 7679

**Loja, Loja**  
098 730 8210

**Machala, El Oro**  
098 730 7136



**intēc**

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE  
TÉCNICAS EMPRESARIALES Y DEL CONOCIMIENTO