





GASTRONOMÍA



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

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!

GASTRONOMÍA

La carrera de **Gastronomía** 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 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:** Acoplarse a tecnología, buscando mayor interconectividad entre las distintas empresas de servicios gastronómicos.
- **Trabajo en equipo:** Capacidad técnica para desenvolverse en distintos tipos de escenarios y evaluar los posibles riesgos.
- **Comunicación efectiva:** Realizar un correcto asesoramiento para una planificación gastronómica en restaurantes, hoteles y servicios de catering.
- **Actualización constante:** El estudiante tiene la capacidad de mantenerse actualizado en las nuevas tendencias y tecnologías en el campo de su formación a través de la formación continua y la actualización constante de sus conocimientos y habilidades.

CAMPO LABORAL

- Administrar restaurantes o empresas de catering
- Asistente de la elaboración de proyectos gastronómicos
- Asistente de cocina
- Trabajo de Chef
- 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)
- Manipulación higiénica y seguridad industrial
- Técnicas de conservación de alimentos
- Nutrición aplicada
- Técnicas y bases culinarias
- Ética profesional

TERCER PERIODO

Especialización técnica de Gastronomo:

- Procesamiento de proteínas (Carnicería y charcutería)
- Contabilidad de costos
- Cocina nacional
- Técnicas de repostería
- Presupuestos y proyectos
- Planificación y diseño de menús

CUARTO PERIODO

Especialización que marca la diferencia:

- Cocina internacional
- Servicio de bebidas (Coctelería, enología y maridaje)
- Titulación
- Administración de bares, restaurantes, compras y bodegas
- Cocina creativa de autor
- Cultura turística y gastronómica (Antropología patrimonio)
- Emprendimiento

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 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

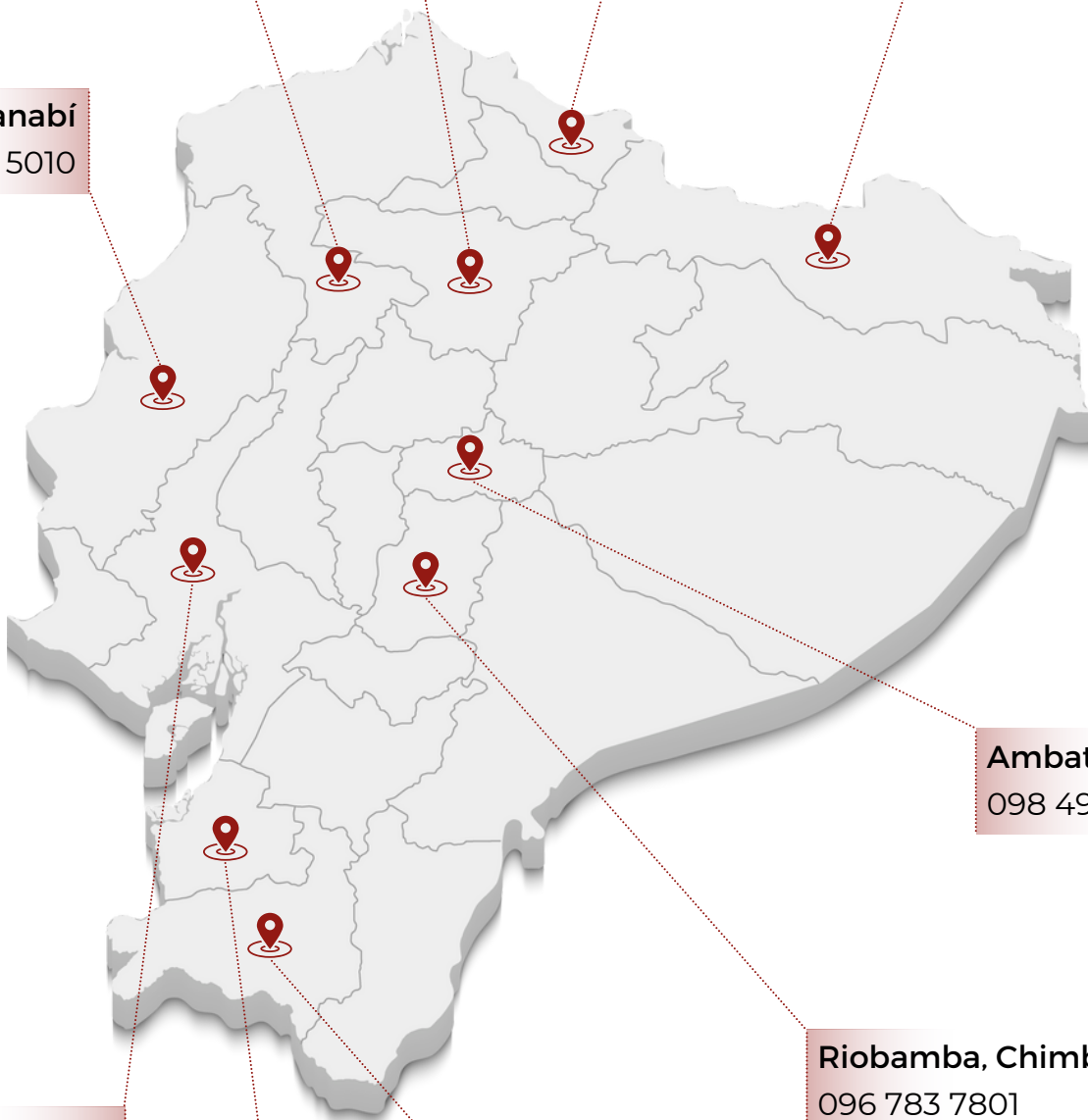
Quito, Pichincha
098 425 0248

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