

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

intec

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 o de manera presencial en nuestras oficinas a nivel nacional.

Matriz: Isla Seymour N44-91 y Av. Río Coca, Quito.
Campus ENNAS: Avenida República OE1- 135, entre 10 de Agosto y, Teresa de Cepeda
Quito - Ecuador.

ENCUÉTRANOS

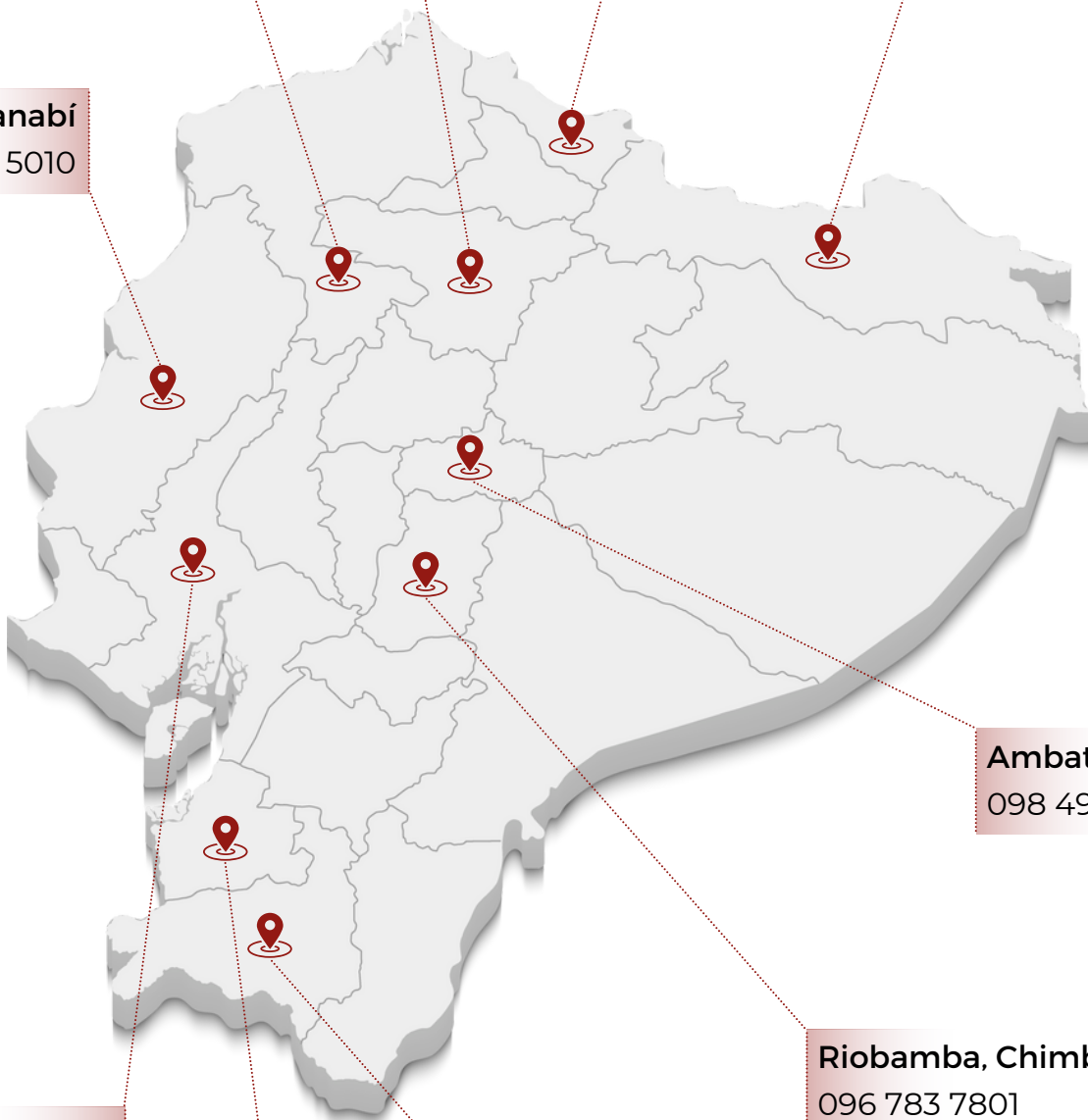
Quito, Pichincha
098 425 0248

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**