



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE IBARRA**

Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras

PERFIL PROFESIONAL

El profesional graduado de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras tendrá plenas competencias para:

- Realizar propuestas innovadoras dentro del campo de turismo, hotelería y ecoturismo.
- Implementar creativamente microempresas turísticas, hoteleras y ecoturísticas.
- Organizar adecuadamente las actividades relacionadas con su especialización.
- Asumir responsabilidades profesionales en su campo de especialización.
- Gestionar la atención de servicios turísticos, hoteleros y ecoturísticos.
- Realizar propuestas innovadoras dentro del campo de turismo, hotelería y gastronomía.
- Implementar creativamente microempresas turísticas, hoteleras y gastronómicas.
- Organizar adecuadamente las actividades relacionadas con su especialización.
- Asumir responsabilidades profesionales en su campo de especialización.
- Gestionar la atención de servicios turísticos, hoteleros y gastronómicos.

CAMPO LABORAL ESPECIALIZACIÓN TURISMO

- Gerente Departamental.
- Guía Nacional de Turismo.
- Agente profesional de viajes.
- Gestor de su propia empresa.
- Promotor.
- Planificador de Turismo Sostenible.
- Evaluador de Proyectos Turísticos.
- Investigador.
- Instructor.
- Consultor o Asesor.

CAMPO LABORAL ESPECIALIZACIÓN HOTELERÍA

- Empresas de hotelería nacionales o cadenas internacionales.
- Empresas de restauración: restaurantes y similares.
- Comedores industriales.
- Empresas de banquetes y catering.
- Empresas de transportación.
- Complejos recreativos.

CAMPO LABORAL ESPECIALIZACIÓN GASTRONOMÍA Hoteles, Hosterías.

- Áreas de alimentación de Hospitales.
- Áreas de alimentación de industrias y empresas.
- Restaurante, Bares.
- Comedores Industriales.
- Áreas de alimentación en líneas aéreas y marítimas.
- Áreas de alimentación en líneas aéreas y marítimas.
- Casinos, Centros de convenciones.
- Asesor de empresas.
- Crear su empresa de servicios gastronómicos.
- Casa de Eventos y Banquetes.

Organizaciones de cuidado estético.
Consultor de empresas.
Cruceiros.
Centros Gastronómicos.
Centros vacacionales.
Empresas de Catering.
Clubes deportivos.
Clubes, Resorts.

PÉNSUM ESTUDIOS

TÍTULO QUE OTORGA:

Ingeniero (a) en **Administración de Empresas Gastronómicas**

Duración: 9 Niveles

Fecha de registro CONESUP 28 de agosto de 2008, No. 11898

PÉNSUM ESTUDIOS

1 ER. NIVEL

	CRÉDITOS
ATENCIÓN AL CLIENTE Y CALIDAD EN EL SERVICIO	3
COMPRAS Y BODEGA	4
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	4
PSICOLOGÍA DEL CLIENTE	2
MATEMÁTICA BÁSICA	3
BASES DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA	5
ADMINISTRACIÓN I	4
INGLÉS I	5

2 DO. NIVEL

	CRÉDITOS
SANITACIÓN	3
SERVICIO DE BAR Y RESTAURANTE	2
JESUCRISTO Y LA PERSONA DE HOY I	2
ADMINISTRACIÓN II	4
PRODUCCIÓN CULINARIA	5
CONTABILIDAD I	3
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	3
INGLÉS II	5

3 ER. NIVEL

	CRÉDITOS
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4
GESTIÓN EN BARES Y RESTAURANTES	3
COCINA ECUATORIANA	5
JESUCRISTO Y LA PERSONA DE HOY II	2
CONTABILIDAD II	3
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2
DISEÑO INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE COCINAS	2
INGLÉS III	5

4 TO. NIVEL	CRÉDITOS
ORGANIZACIÓN DE BANQUETES Y CATERING	3
COSTOS Y PRESUPUESTOS EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA	3
REPOSTERÍA	5
CONTROL DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4
COCINA LATINOAMERICANA	5
INGLÉS IV	5

5 TO. NIVEL	CRÉDITOS
COCINA INTERNACIONAL	5
PLANIFICACIÓN Y DISEÑO MENÚS	2
ÉTICA PERSONAL SOCIAL Y PROFESIONAL I	2
FORMACIÓN DE PYMES	2
ENOLOGÍA	4
SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	2
PLANEACIÓN Y GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4
INGLÉS V	5
FRANCÉS I	3

6 TO. NIVEL	CRÉDITOS
PASTELERÍA Y PANADERÍA	6
GARDE MANGER	5
ÉTICA PERSONAL SOCIAL Y PROFESIONAL II	2
COMERCIALIZACIÓN	2
GESTIÓN ADMINISTRATIVA	4
TRIBUTACIÓN	2
INGLÉS VI	5
FRANCÉS II	3
SEMINARIO DE EMPRENDIMIENTO I	2

7 MO. NIVEL	CRÉDITOS
COCINA CREATIVA	5
CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA	3
ENTORNO LEGAL DE LOS NEGOCIOS	4
GESTIÓN PRESUPUESTARIA	4
FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS I	4
CALIDAD TOTAL	3
FRANCÉS III	3
SEMINARIO DE EMPRENDIMIENTO II	2

8 VO. NIVEL	CRÉDITOS
DESARROLLO SOSTENIBLE	3
ALTA COCINA	6
TRABAJO DE GRADO I	4
FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS II	4
GESTIÓN FINANCIERA	4
FRANCÉS IV	3

9 NO. NIVEL	CRÉDITOS
ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS Y EVENTOS	4
AUDITORÍA OPERACIONAL	4
PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA	4
TRABAJO DE GRADO II	4
LIDERAZGO SITUACIONAL	4
LEGISLACIÓN LABORAL	4