



TECNOLOGÍA EN GESTIÓN CULINARIA



Título: Tecnólogo/a Superior en Gestión Culinaria

N° DE RESOLUCIÓN
RPC-SO-25-No.602-2021
MODALIDAD: PRESENCIAL

MALLA CURRICULAR

en **4 SEMESTRES**

P.A.O.1	<ul style="list-style-type: none">• Bases y Técnicas Culinarias.• Sanidad y Seguridad Alimentaria.• Protocolo y Técnicas de Servicios de Restauración.• Control de Alimentos y Bebidas.• Tecnologías de la Información y de la Comunicación.• Prácticas Preprofesionales I.	P.A.O.3	<ul style="list-style-type: none">• Panadería y Pastelería.• Carnicería y Charcutería.• Catering y Eventos.• Servicio al Cliente y Ventas.• Ética Personal y Socioambiental.• Prácticas Preprofesionales II.
P.A.O.2	<ul style="list-style-type: none">• Cocina Ecuatoriana.• Diseño y Equipamientos de Cocinas.• Planificación de Menús.• Servicio de Bares.• Contextos e Interculturalidad.• Vinculación con la Sociedad.	P.A.O.4	<ul style="list-style-type: none">• Cocinas del Mundo.• Marketing Gastronómico.• Sostenibilidad Gastronómica.• Innovación y Empredimientos Culinarios.• Software Gastronómico.• Integración Curricular.

PERFIL DE EGRESO

- Ejecutar procesos de producción culinaria, incluyendo el manejo de costos e inventarios.
- Elaborar cartas y menús de acuerdo con los requerimientos y conocimientos de nutrición y seguridad alimentaria.
- Apoyar en la organización y gestión de eventos.
- Realizar procesos de supervisión y control al personal bajo su responsabilidad.
- Organizar las instalaciones del área de cocina y las aledañas para garantizar la calidad y seguridad acorde con las normativas durante los procesos de producción.
- Empezar o desarrollar su propio micro o pequeño negocio de alimentación, bebidas y restauración colectiva (catering, hospitales, bares institucionales y otros centros comunitarios), sostenibles, apoyando el desarrollo gastronómico para el fortalecimiento del turismo.
- Manejar softwares gastronómicos, alimentos y bebidas, acorde con la innovación tecnológica mundial.

CAMPO LABORAL

- 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.
- Emprendimientos propios o por cuenta ajena.

PLAN DE PAGOS

- **DESCUENTOS ESPECIALES:**
 - Aprovecha nuestros descuentos especiales por LANZAMIENTO E INSCRIPCIÓN EN GRUPO
- **PLAN DE PAGOS:**
 - Pago hasta 3 cuotas, con una entrada mínima de 250 USD.
- **BECAS:**
 - Beca Discapacidad
 - Beca de Excelencia Académica

HORARIOS FLEXIBLES

INVERSIÓN: 700 USD

ÁMBITOS DE DESEMPEÑO

- El futuro Tecnólogo/a en Gestión Culinaria podrá realizar propuestas gastronómicas que hagan énfasis en la conservación y difusión del patrimonio alimentario del Ecuador, la sostenibilidad y promoción de productos tradicionales de la cultura gastronómica del país, integrando productos orgánicos y de buena calidad para garantizar la salud de los comensales, que los consuman a través de los diferentes tipos de preparaciones existentes, manteniendo las bases de la cultura y patrimonio nacional.
- Elaborar platillos nacionales y mundiales con sus respectivos ingredientes y utensilios de preparación, utilizando de manera correcta y profesional las diferentes técnicas de cocción que estos requieren, respetando los protocolos de higiene y seguridad en la manipulación de los alimentos.
- Garantizar en todos sus procesos y en toda la cadena de producción y de servicio, el cumplimiento de la normativa de calidad e inocuidad alimentaria, tanto internacional como nacional, para preservar la salud y el bienestar de los consumidores.
- Reflexionar sobre el impacto de su actuación social, política y ambiental.
- Discernir entre diversas alternativas antes de tomar decisiones y busca liderar, promover o participar en la creación de oportunidades de desarrollo, bienestar y movilidad social, así como en la conservación y uso sustentable de la naturaleza.
- Demostrar un compromiso con el bien común, la defensa de la dignidad humana y el cuidado de la casa común, motivados a participar en la transformación personal y social de manera transparente, fundamentada en sus creencias, principios y valores.

REQUISITOS DE INGRESO

- Copia de cédula.
- Copia de papeleta de votación.
- Título de bachiller o acta de grado notarizada.

CONVENIOS

- La Macaria.
 - Chez Jerome Restaurante.
 - Casa Joaquín Hotel Boutique.
 - Los ceviches de la 10.
 - Hotel Carlota.
 - Hotel JW Marriott.
 - Hotel Casa del Suizo.
 - Hotel Wyndham Quito Airport.
 - Hotel Casa Q.
 - Hotel Dann Carlton Quito.
 - Hotel Sheraton Quito.
 - Hotel Tambo Real Quito.
 - Hotel Oro Verde - Manta.
 - Rancho San Francisco.
-
- Posibilidad de homologación y validación de estudios previos.
 - Continuidad (permeabilidad) a carreras de Grado (Licenciaturas - Ingenierías).



¿POR QUÉ ESTUDIAR UNA TECNOLOGÍA EN LA PUCE?





- Prácticas profesionales/pasantías desde el primer semestre.
- Alto componente de gestión y emprendimiento.
- Formación basada en la práctica y la experimentación.
- Aulas talleres con equipos modernos y actualizados.
- Modalidad presencial, que integra un 25% de formación virtual, aprovechando los recursos tecnológicos disponibles y optimizando el tiempo de los estudiantes.
- Permeabilidad con las carreras de Gastronomía y de Hospitalidad.
- Rutas gastronómicas e intercambio académico y cultural entre sedes.
- Oportunidades de intercambios con la red AUSJAL.
- Cuerpo docente experimentado a nivel nacional e internacional.
- Oportunidad de generar servicios, oferta de vinculación y formación continua con la comunidad.
- Participación de eventos académicos, culturales y sociales en conjunto con todas las sedes.
- Experiencia de 75 años en la formación superior de la PUCE.
- Además de elaborar recetas de cocina nacional e internacional, podrán crear, manejar y sostener su propio modelo de negocio orientado a la cocina moderna.





MÁS INFORMACIÓN






SEDE MATRIZ QUITO

 Av. 12 de Octubre 1076 y Vicente Ramón Roca
 (02) 2991720  (593) 98 116 1199
 admisiones@puce.edu.ec
kmendoza224@puce.edu.ec

SEDE ESMERALDAS

 (06) 2721983 - 2721595
 info@pucese.edu.ec
merida.ortiz@pucese.edu.ec

SEDE MANABÍ

 (05) 3700750 Ext. 6014  (593) 99 948 2236
 info@pucem.edu.ec




SEDE SANTO DOMINGO

 (593) 98 085 9079
 mugandop@pucesd.edu.ec

SEDE IBARRA

 (06) 2615 500 - 2615-631
 (593) 99 236 2594
 uci@pucesi.edu.ec
pucesitec@pucesi.edu.ec

SEDE AMBATO

 032994840 Ext. 4201  (593) 98 206 3675
 pucetecamb@pucesa.edu.ec
dacurio@pucesa.edu.ec

Encuétranos en redes sociales.

