

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

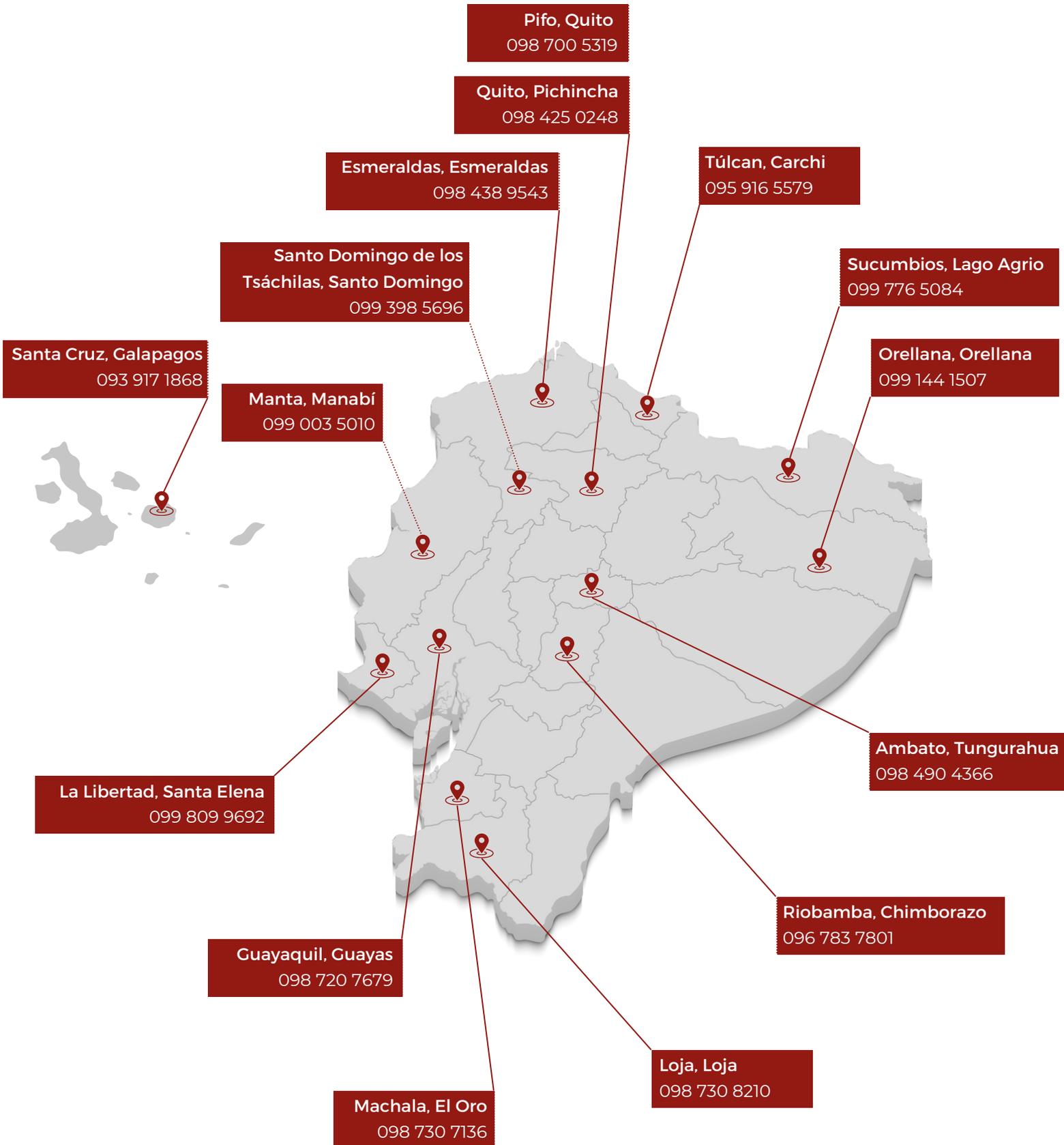
Depósitos.
Transferencias bancarias.

TARJETA 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.

ENCUÉTRANOS



intēc

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TÉCNICAS EMPRESARIALES Y DEL CONOCIMIENTO